

PAÇOCA DA MARTA

INGREDIENTES

1/2 kg de carne de sol
2 tomates pequenos
1 cebola média
1 maço de coentro ou cheiro verde
3 dentes de alho
1 caixa de creme de leite
1 colher de chá de orégano
2 colheres de sopa de óleo

MODO DE PREPARO

Pegue a carne de sol (pedaço inteiro), coloque na água para escaldar.
Depois que ferver escorra a carne cortando-a em cubos pequenos.
Pegue uma frigideira grande, coloque o alho amassado e o óleo.
Frite a carne até dourar.
Retire a carne e passe no liquidificador.
Coloque em uma travessa de vidro.
Acrescente os tomates, a cebola e o coentro.
Mexa e coloque o creme de leite.
Misture bem e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36813-pacoca-da-marta.html>