

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>