

ISCAS DE CARNE COM PÊSSEGOS FRESCOS

INGREDIENTES

300 g de carne (alcatra, coxão mole) cortada tipo isca

1 cebola picada

3 dentes de alho amassados

3 colheres de óleo

2 tomates picados

2 pêssegos frescos, cortados em tiras

1 colher de amido de milho

1 xícara de água

MODO DE PREPARO

Frite no óleo a carne, a cebola e o alho.

Acrescente os tomates e cozinhe.

Misture o amido de milho com a água, cozinhe por 5 minutos.

Por último, acrescente os pêssegos frescos.

Cozinhe por 10 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39905-iscas-de-carne-com-pessegos-frescos.html>