

RECEITA DE CARNE DE ONÇA – HACKEPETER

INGREDIENTES

400 g de carne sem gordura (alcatra ou mignon), moída duas vezes

2 cebolas médias cortadas em cubinhos pequenos

1 maço de cebolinha picada

2 tomates picados em cubinhos

1 gema

1 xícara de conhaque ou whisky

2 colheres de páprica picante

Mostarda escura a gosto

Azeite de Oliva

3 colheres de sopas de alcaparras

Sal a gosto

Pimenta tabasco a gosto

Pão preto em fatias

MODO DE PREPARO

Misture bem a carne, a cebola em cubinhos, a páprica picante, a mostarda, as alcaparras picadas e a xícara de conhaque ou whisky.

Após atingir uma mistura uniforme acrescente a gema, o azeite de oliva e a pimenta.

Por último acrescente o sal a gosto.

Coloque a mistura em cima de uma fatia de pão preto.

Após isso coloque os tomate em cubinhos e a cebolinha em cima.

Coloque mais azeite de oliva a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40646-receita-de-carne-de-onca-hackepeter.html>