

CARNE DE PORCO EMPANADA

INGREDIENTES

- 1 kg de carne de porco
- 2 xícaras de trigo
- 3 dentes de alho amassados
- 1 colher de sopa de chá de pimenta-do-reino
- 2 colheres de suco de limão
- Óleo (quantidade para cobrir a carne)
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte a carne de porco em pequenos pedaços.

Em uma vasilha misture a carne, o alho, o sal, a pimenta-do-reino, o limão e o sal a gosto.

Acrescente o trigo e misture bem.

Esquente bem o óleo.

Frite a carne.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42371-carne-de-porco-empanada.html>