ESPETINHO

INGREDIENTES

1 kg de contrafilé ou alcatra

2 pimentões

2 cebolas grandes

5 tomates

leite

farinha de trigo

farinha de pão

palitos de espetinho tamanho pequeno

MODO DE PREPARO

Corte a carne em pequenos cubos e reserve.

Descasque a cebola e corte em pedaços (retirando a casca e cortando).

Corte também o tomate sem a semente em pedaços e o pimentão.

Misture todos os ingredientes acima em uma bacia e tempere com pimenta-do-reino, arisco e vinagre.

Faça separadamente um mingau grosso de leite com farinha de trigo e um pouquinho de pimenta-do-reino e arisco.

Coloque no palito de espetinho 1 carne, 1 pimentão, 1 cebola, 1 tomate e repita até o final.

Passe este espeto no mingau e em seguida na farinha de pão.

Frite em fogo baixo na frigideira com pouco óleo (quente).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44816-espetinho.html