MAMINHA NA CEBOLA

INGREDIENTES

8 cebolas cortadas em rodelas

coentro picado a gosto

2 tabletes de caldo de carne

1 kg de maminha inteira e limpa

MODO DE PREPARO

Corte as cebolas em rodelas.

Forre a panela com uma camada de cebola, coloque a maminha, o caldo de carne picadinho e então cubra com o restante das cebolas.

Salpique o coentro por cima e feche a panela, deixando cozinhar até a maminha ficar no ponto. Não precisa adicionar água e é necessário deixar a panela fechada.

Sirva com arroz branco e creme de milho ou purê de mandioquinha, fica perfeito!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45104-maminha-na-cebola.html