

RECHEIO PARA SANDUÍCHE

INGREDIENTES

- 2 colheres (sopa) de óleo
- 2 colheres (sopa) de bacon picado
- 250 g de carne moída (acém ou miolo de paleta)
- 1 cebola média picada
- 1 dente de alho amassado
- 1/2 xícara (chá) de molhos de tomate
- 1/4 xícara (chá) de água
- 1 folha de louro
- sal e pimenta a gosto
- 2 colheres (sopa) de cheiro-verde picado
- 1/4 xícara (chá) de azeitona verdes picadas

MODO DE PREPARO

Em uma panela aqueça o óleo e frite o bacon e a carne moída.

Acrescente a cebola e o alho.

Refogue por 3 minutos.

Junte o molho de tomates, a água, a folha de louro, o sal e a pimenta.

Cozinhe em fogo brando por 10 minutos mexendo de vez em quando.

Retire do fogo adicione o cheiro-verde e as azeitonas picadas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45890-recheio-para-sanduiche.html>