

CURAU SALGADO DO BATATA

INGREDIENTES

- 10 espigas de milho
- 2 copo de leite
- 1 colher de óleo
- 300 g de bacon picado
- ½ kg de pernil picado em cubos pequenos
- 2 gomos de lingüiça calabresa picada
- 1 cebola picada
- 1 sache de sazón vermelho
- 1 maço de cheiro verde picado
- 3 dentes de alho bem amassados
- Sal e pimenta calabresa a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque em um liquidificador o milho o leite e o sal bata tudo, coe e reserve

Em uma panela coloca o óleo, o bacon, o pernil e deixe fritar.

Acrescente o alho a lingüiça calabresa, a cebola e assim que tudo estiver bem fritinho coloque o liquido coado, o sazón e a pimenta e deixe engrossar

Acrescente o cheiro verde mexa bem e coloque em uma assadeira, sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50322-curau-salgado-do-batata.html>