

POTCHERO NO DISCO DE ARADO

INGREDIENTES

(Tudo em cubos)

500 g de bacon

500 g de peito de frango

500 g de linguiça de porco

500 g de linguiça de frango

500 g de lombo de porco

500 g de linguiça calabresa

500 g de carne seca (já cozida)

500 g de carne de vaca (sem gordura)

500 g de cebola cubo

500 g de tomate

shoyu

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o disco de arado grande para aquecer.

Coloque os ingredientes um a um no centro do disco de arado, quando estiver frito um a um, puxe para a beirada do disco (um de cada vez, sempre regando com pouco sal e shoyu).

Quando estiver tudo frito, misture todos os ingredientes no centro e coloque mais shoyu até apurar.

Servir com arroz branco e salada de folhas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51128-potchero-no-disco-de-arado.html>