CARNE BURGUESA

INGREDIENTES

500 g de carne de porco

Manteiga

Cebolinhas inteiras

1 xícara grande de caldo de carne

1 colher de sobremesa de farinha

Sal

pimenta

noz-moscada

1 maço de cheiro-verde

colorau doce

MODO DE PREPARO

Numa caçarola deita-se um pedaço de manteiga e algumas cebolinhas inteiras.

Quando estiverem coradas, junta-se-lhe uma xicara grande de caldo de carne e uma colher de farinha, mexa bem sem esmagar as cebolinhas, deite dentro a carne préviamente cozida inteira.

Tempere com pimenta, sal, noz-moscada, um ramo de cheiros e colorau doce.

Deixe-se passar em fogo lento e serve-se com cebolinhas e batatas fritas aos quartos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52165-carne-burguesa.html