

JOELHO DE PORCO

INGREDIENTES

3 kg de Joelho de Porco
5 dentes de alho
2 cubos de caldo de carne
3 cebolas grandes picadinhas
3 tomates sem pele
1 colher de sal

MODO DE PREPARO

Escaldar os joelhos na água quente
Refogar com uma colher de óleo até dourar
Acrescentar os tomates, as cebolas e água fervendo
Após cozido acrescentar no caldo as batatas e deixar cozinhar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52635-joelho-de-porco.html>