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