

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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