LANCHE DE SALPICÃO DE CARNE

INGREDIENTES

1 kg de patinho ou peixinho

3 dentes de alho

1/2 cebola picada

1 colher de (sopa) oleo

1 tomate picado

1 colher (café) colorau

1 colher (café) de tempero baiano ou de sua preferência

sal a gosto

3 copos americano de água

2 cenouras cruas raladas

1/2 cebola ralada

1 sache de sazon tempero do nordeste

1 vidro de maionese hellmans pequeno

10 pãezinhos

1 pé de alface

2 tomates

MODO DE PREPARO

Cortar a carne em pedacos, lavar bem.

Amasse o alho e frite no oleo, coloque a cebola, o tomate o sal e os temperos e a carne e deixe refogar um pouco, depois coloque a agua e coloque para cozinha por uns 25 minutos.

Espere esfriar, pegue sé a carne, sem o caldo, e desfie.

Coloque a cenoura ralada, a cebola ralada e o sazón na carne desfiada e mexa, depois coloque a maionese e misture bem.

Está pronto o salpicão.

Passar o salpicao no pao frances, coloque uma folha de alface e uma rodela de tomate. fica um lanche delicioso.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52646-lanche-de-salpicao-de-carne.html