

# LANCHE DE SALPICÃO DE CARNE

## INGREDIENTES

1 kg de patinho ou peixinho  
3 dentes de alho  
1/2 cebola picada  
1 colher de (sopa) óleo  
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 sachê de sazón 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 óleo, coloque a cebola, o tomate o sal e os temperos e a carne e deixe refogar um pouco, depois coloque a água e coloque para cozinhar por uns 25 minutos.

Espere esfriar, pegue só 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 salpicão no pão francês, coloque uma folha de alface e uma rodela de tomate. fica um lanche delicioso.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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