

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>