

ENTREVEIRO DE PINHÃO DO PARANÁ

INGREDIENTES

1 kg de pinhão cozido e picado bem miudinho sem casca

500 g de peito de frango picado

500 g de pernil de porco em cubinhos sem osso e pele

300 g de calabresa picadinha

200 g de paio picadinha

300 g de bacon picadinho com o couro

400 g de patinho em cubinhos

1 pimenta dedo-de-moça sem semente picadinha

1 cebola grande picada

6 dentes de alho grande picados

Sal a gosto

Salsinha, cebolinha verde, coentro, manjeriço a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande frite o bacon com as paio, calabresa até dourar bem.

Adicionar a cebola picada e o alho picado até dourar bem, adicionar o pernil de porco em cubos a carne de gado patinho em cubos e o peito de frango picado até fritar bem.

Adicionar o pinhão picado e a pimenta dedo-de-moça bem picadinho até incorporar bem , corrigir no sal e adicionar a salsinha, cebolinha verde, manjeriço e o coentro, todos bem picadinhos.

Está pronto para servir.

Pode ser servido com arroz ou acompanha um churrasco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52695-entreveiro-de-pinhao-do-parana.html>