PAÇOCA DE PINHÃO SERRA CATARINENSE

INGREDIENTES

200 g de bacon

300 g de carne de porco

700 g de pinhão cozido e moído

1 cebola média

2 dentes de alho

2 tomates sem pele

1 colher de molho de tomate

Sal, pimenta e cheiro verde a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o pinhão por cerca de 20 minutos, após a fervura.

Descasque o pinhão, reserve até esfriar podendo ser colocado na geladeira ou freezer até a hora do preparo.

Use uma máquina de moer carnes, ou mesmo um liquidificador, se usada a máquina recomendo colocar um pouco de óleo de cozinha quando achar necessário, para que a carne moída não fique pesada.

Acrescente a cada porção posta na maquina um pouco de cheiro verde (opcional) ou quando for moer no liquidificador (opcional).

Coloque a carne para moer ou triture, frite o bacon, quando estiver bem frito separe-o do óleo

na mesma panela usando o óleo extraído.

Refogue a cebola juntamente com alho um pouco antes de dourar misture os tomates sem pele, o molho de tomate, sal e pimenta a gosto e a carne de porco moída.

Deixe por cerca de dez minutos ou até que a carne frite bem.

Coloque a mistura moída juntamente com o bacon por cerca de cinco minutos em fogo médio mexendo sempre para não grudar no fundo da panela .

Tire da panela, coloque em um prato refratário, enfeite com cheiro verde no centro do prato e sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53267-pacoca-de-pinhao-serra-catarinense.html