ENTREVERO PASSO FUNDO

INGREDIENTES

400 g de lombinho de porco

300 g de linguiça calabresa

400 g de linguiça mista ou campeira (temperada)

400 g de peito de frango

400 g de alcatra ou maminha

400 g de coração de frango

400 g de bacon

2 pimentões vermelho

2 pimentões verde

2 cenouras

2 a 3 cebolas grandes

6 dentes de alho

1 ou 2 tomates (a gosto)

1 lata de milho verde sem caldo

1 garrafinha de 200 g de molho shoyu (a gosto)

manteiga ou óleo (a gosto)

sal a gosto

salsinha a gosto

batata palha (a gosto)

MODO DE PREPARO

Em um disco de ferro frite com manteiga ou óleo (manteiga fica mais saboroso) o bacon e o alho cortado em cubinhos, deixe-os bem crocantes.

Em seguida tire do disco e deixe à parte, corte as cebolas em discos bem fininhos e com a mesma fritura do bacon frite a cebola para que também fique com aspecto crocante.

Separe e deixe à parte também.

Corte todas as carnes em cubos, medios ou pequenos, frite na manteiga separadamente e torne a deixar à parte.

Corte os pimentões e a cenoura em cubos pequenos, no disco, refogue sempre com a mesma fritura, adicionando manteiga sempre que achar necessário, acrescentando ao refogado as carnes, os tomates, o milho e a salsinha e o molho shoyu.

Deixe fritar por alguns minutos todos juntos e por fim em fogo baixo acrescente o bacon com alho e a cebola.

A batata palha da um toque crocante juntamente com o bacon.

Sirva no meio do pão francês ou cabritinho, vai muito bem com cerveja bem gelada!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54589-entrevero-passo-fundo.html