

ESCONDIDINHO DE CARNE ARANHA DESFIADA

INGREDIENTES

1 kilo de batata
3 colheres de manteiga
2 copos de leite
1 kg de carne moída
cheiro-verde a gosto
1 tomate
azeitonas a gosto
2 cebolas grandes
4 dentes de alho
azeite a gosto
cominho a gosto
sal a gosto
queijo ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas e coloque

Refogue a carne aranha com azeite, 1 cebola, 4 dentes de alho, os tomates picados, as azeitonas, sal pimenta

Coloque por 20 minutos na panela de pressão em fogo médio e quando levantar pressão abaixe deixe por mais 20 minutos

Assim que as batatas estiverem prontas amasse

Mexa até pegar liga e coloque a outra cebola picada

Salpique queijo ralado por cima e coloque no forno só para marinar

E sirva a gosto

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3446-escondidinho-de-carne-aranha-desfiada.html>