



## PAÇOCA DE CARNE DE SOL SERVIDA COM MANTEIGA DE GARRAFA E CROCANTE DE ALHO

CHEF: MARCOS CAETANO

### Ingredientes

250 gramas de carne de sol cozinha em pressão e desfiada (porcional)  
1 colher cozinha de margarina  
4 colheres cozinha de azeite  
½ colher cozinha de alho  
2 colheres cozinha de cebola

### Preparo

Depois de refogados os ingredientes acima, misture carne de sol desfiada e junte quatro colheres de farinha de mandioca fina. Servir a paçoca em vasilha funda, grande e por cima de um prato médio. Salpicar cheiro verde por cima deixando cair um pouco nas bordas do prato. Vinagrete de cebola em vasilha canelada (maior) por cima do prato de sobremesa. Manteiga de garrafa (pouco mais de meia cremeira, 20 segundos no microondas), por cima, salpicar uma colher de alho crocante.

QR Country  
31 3275.3786