

Receitas
Irresistíveis



Pão de Queijo Com Picanha Desfiada



Ingredientes

- 1 Picanha Gourmet Sulita
- 2 dentes Alho
- 1 Caldo de galinha
- 1 1/2 cebola picada
- Azeite de oliva
- 1 taça de vinho branco seco
- 1 colher de sopa de páprica doce
- 1 colher de chá de tempero de ervas finas
- Sal a gosto
- 2 colheres de sopa de barbecue
- Pão de queijo



Tempo de preparo:
45 minutos



Porção:
4 pessoas



Modo de Preparo:

1. Corte a Picanha Gourmet Sulita em cubos grandes e coloque na panela de pressão.
2. Junte 1 cebola picada, o alho e o vinho branco seco e deixe-o cozinhar por aprox. 15 min.
3. Após cozido, desfie e reserve. Em uma frigideira, frite 1/2 cebola cortada em meia lua, misture a carne desfiada, adicione o barbecue e acerte o sal e reserve.
4. Corte os pães de queijo ao meio e monte o sanduiche, acrescentando a carne pronta como recheio e sirva!

Mais receitas em: www.sulita.com.br

[f](#) [@](#) /sulitaoficial [v](#) /CarnesSulita

Carne Suína
é **Sulita!**

