

RECEITAS GOSTOSAS

04-Abr-2019

Filomena

Pécora

Espetinhos
– Aperitivos (Antes do Almoço)

Ingredientes:

700
g de alcatra em cubos

700
g de peito de frango em cubos

200g
de bacon em fatias

3
pimentões amarelos em cubos

3
pimentões verdes em cubos

3
pimentões vermelhos em cubos

2 cebolas roxas em cubos

Marinada

2
xícaras de (chá) de vinagre

2
cebolas cortadas em pedaços

1
xícara de meia de (chá) de cheiro-verde picado

200
g de bacon em pedaços

1
e meia xícara de (chá) de salsa e cebolinha picadas

Sal grosso e pimenta-do-reino a gosto

Modo de Preparo:

monte os espetos, alternando as carnes e os legumes. Reserve. Marinada: bata todos os ingredientes no liquidificador. Transfira para um saco plástico grande e ponha os espetos neles. Reserve na geladeira por 6 horas antes de assar. Escorra dos temperos e asse em uma grelha aquecida até o ponto desejado.

Sirva
em seguida.

Rende:
40 unidades.

