



Dose:

10

Peito De Hanukkah



A receita do peito de Hanukkah está pronta em cerca de 2 horas e 35 minutos e é definitivamente um excelente leiteria livre e fodmap amigável opção para os amantes da comida judaica. Esta receita serve 10 e custa US \$ 1,89 Por porção. Uma porção contém 248 calorias, 30g de proteína, e 10g de gordura. Apenas algumas pessoas fizeram esta receita, e 1 diria que atingiu o ponto. Vá até a loja e pegue o peito de carne, tomates enlatados, mistura de sopa de cebola e algumas outras coisas para fazer hoje. Funciona bem como um prato principal com preços razoáveis. Pode ser apreciado a qualquer momento, mas é especialmente bom para Hanukkah. Todas as coisas consideradas, decidimos esta receita merece uma pontuação spoonacular de 75%. Esta pontuação é sólida. Tentar Peito Simples De Fogão Lento E Tacos De Peito Saudáveis, Hanukkah Latkes, e Hanukkah Rugelach para receitas semelhantes.

Dificuldade **Especialista**

Pronto Em **2 hora, 35 m.**

Dose **10**

Pontuação De Saúde **31**

[Baixo FODMAPSem laticínios](#)

Cozinha [Judaicas](#)

Dieta [para dietas FODMAP](#)

Tipos De Pratos [AlmoçoPrato_principalJantar](#)

Ocasiao [Hanukkah](#)

Ingredientes

- **1 kg** carne fresca peito
- **794 grama** pode tomates cozidos
- **1 envelope** mistura sopa cebola

Instrucao

- 1** Coloque a carne em uma assadeira untada.
- 2** Misture os tomates e a mistura de sopa; despeje sobre a carne. Tampe e leve ao forno a 350F por 2-1 / 2 a 3 horas ou até que um termómetro de carne indique 160 e a carne esteja macia.

Equipamento



Assadeira



Termômetro Da Cozinha



Forno

@2023 fooddiez.com.br Todos os direitos reservados.