



Carne de Onça

www.receitasdafia.com/receitas/carne-de-onca

Aprenda a fazer essa receita que é um sucesso nos bares e restaurantes de Curitiba, se você gosta de quibe cru vai adorar essa receita!

Carne de Onça

 15 min

 2 porções

Ingredientes

- 180g de [patinho](#) moída
- 60g [cebola](#)
- 25g de [cebolinha verde](#)
- Sal a gosto
- Pimenta do reino a gosto
- [Azeite](#) de oliva extra virgem
- [Molho de Mostarda preta](#) a gosto
- Pão de forma ou torrada

Modo de Preparo

1. Coloque a carne moída em um recipiente, adicione o sal, a pimenta do reino e o azeite de oliva.
2. Misture cuidadosamente todos os ingredientes na carne, mexa bem e deixe repousar.
3. Corte a cebola bem picadinha e a cebolinha verde bem fina (o mais fininho possível).
4. Num prato, coloque a fatia de broa, adicione a carne já temperada e sob a carne acrescente primeiramente a cebola cortada e depois a cebolinha.
5. Regue com azeite de oliva à gosto.
6. Sirva com mostarda escura