CHARQUE FRITO COM FEIJÃO BRANCO

INGREDIENTES

600 g de charque seco

350 g de feijão branco verde

1/5 calabresa defumada

2 dentes de alho picados

1 cebola média picada

3 pimentas-de-cheiro picadas

1 tomate grande sem sementes

cebolas em palha a gosto

óleo de oliva

MODO DE PREPARO

Corte em cubinhos o charque, lave e leve ao fogo com água por 10 minutos.

Após esse tempo, retire e descarte a água para retirar o sal.

Em uma panela com pouca água, coloque o feijão branco e cozinhe por 15 minutos.

Assim que estiver bem aquecido, adicione o charque e a calabresa e deixe que fritem por 5 minutos.

Em seguida, adicione o feijão branco ainda com pouca da água de seu cozimento e mexa até atingir um ponto de fritura.

Em uma panela de alumínio, adicione um pouco de óleo de oliva e deixe aquecer um pouco.

Após isso, adicione a cebola, o tomate, a pimenta-de-cheiro e o alho.

Deixe fritar um pouco e adicione a cebolinha em palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14825-charque-frito-com-feijao-branco.html