

# CARNE SECA COM ABOBRINHA

## INGREDIENTES

500 g de carne seca dessalgada cortada em cubos

1 abobrinha grande cortada em cubos

2 dentes de alho amassados

1 cebola média picada

2 colher (sopa) cheiro verde

1/2 xícara (chá) molho de tomate

1 e 1/2 xícara (chá) de água

3 colheres (sopa) de azeite de oliva extravirgem

sal e pimenta-do-reino a gosto

## MODO DE PREPARO

Doure o alho e a cebola no azeite.

Acrescente a carne e refogue até que fique dourada.

Acrescente um pouco de água se necessário.

Em seguida acrescente a abobrinha e misture bem.

Adicione o molho de tomate e o cheiro-verde e misture.

Tempere com sal e pimenta do reino a gosto.

Por último, adicione a água e deixe cozinhar em fogo médio até a carne e a abobrinha ficarem macias.

Sirva com arroz branco, saladas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15960-carne-seca-com-abobrinha.html>