

PAÇOCA CEARENSE

INGREDIENTES

1 e 1/2 kg de carne seca salgada (ou se não encontrar, salgue uma carne que você tenha e deixe-a ao sol por um dia)

1 kg de farinha de mandioca

2 cebolas

Óleo de milho ou soja

MODO DE PREPARO

Corte a carne em cubos e lave-a em 3 ou 4 águas para retirada parcial do sal.

Logo depois despeje água quente sobre ela, deixe por cerca de 5 minutos e retire a água.

Em seguida, leve ao fogo em uma frigideira com óleo e, quando a carne estiver vermelha, jogue a cebola picada dentro dela (tendo cuidado para que a cebola não queime), deixe por aproximadamente 4 a 5 minutos, mexa bem e desligue o fogo.

Em um liquidificador, coloque 2 colheres de carne com óleo e cebola, para 1 colher de farinha cessada, e bata assim sucessivamente até acabar a carne.

Fica maravilhosa para comer sozinha ou com arroz e feijão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaseisrapidas.com.br/receita/16003-pacoca-cearense.html>