

CARNE-SECA COM CARÁ

INGREDIENTES

3 tomates maduros picados
3 colheres (sopa) de azeite
3 dentes de alho picados ou 5 g
azeitonas sem caroço
500 g de cará descascados
500 g de carne-seca
salsinha e coentro a gosto

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem: Misture a carne-seca com o refogado, coloque o cará em rodela já cozido em um refratário.

Em seguida, coloque a carne seca e seus preparos em cima do cará, sirva bem quente.

Se preferir o coentro e salsinha, podem ser salpicados por último.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21168-carne-seca-com-cara.html>