

MAXIXADA COM LEITE DE COCO

INGREDIENTES

8 maxixes

200 g de charque (carne sertão)

200 g de calabresa

100 g de bacon

1 cebola

1 tomate

1 pimentão

1 folha de louro

cheiro-verde a gosto

pimenta-do-reino, açafrão, orégano a gosto

fio de azeite de oliva

200 ml de leite de coco

MODO DE PREPARO

Limpe, corte e reserve os maxixes em rodelas (cada maxixe, 3 rodelas).

Corte em pedaços, toda a carne seca (do tamanho que desejar).

Ferva para retirar o excesso de sal.

Coloque na panela um fio de azeite de oliva e doure a cebola, doure as carnes.

Adicione tomate, pimentão, folha de louro e especiarias.

Acrescente água até cobrir e deixe cozinhando por 15 minutos (ou até a carne ficar macia).

Nesse ponto, junte os maxixes e o cheiro-verde.

Termine o cozimento, use um garfo para encontrar o ponto do cozimento do maxixe.

Por último, acrescente o leite de coco, mexa para ajudar incorporar, desligue após 1 minuto.

Sirva ainda quente.

Acompanha arroz branco, bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23527-maxixada-com-leite-de-coco.html>