

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, açafraão, orégano a gosto
fio de azeite de oliva
200 ml de leite de coco

MODO DE PREPARO

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

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!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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