

PAÇOCA DE CARNE SECA

INGREDIENTES

500 g de carne bem seca

1 kg de farinha seca

2 cebolas médias

óleo para fritar a carne

MODO DE PREPARO

Lave bem a carne seca para retirar o excesso de sal e pique em pedaços médios.

Frite numa quantidade de óleo suficiente para cobri-los e quando tiver bem frito, leve ao pilão com a farinha e a cebola.

Soque até desfiar a carne toda.

Leve a mistura para a panela com um pouco de óleo da fritura.

Deixe alguns minutos no fogo, mexendo bem para incorporar toda a farinha no óleo.

Sirva com arroz de Maria Izabel.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/24533-pacoca-de-carne-seca.html>