

CARNE SECA COM ABÓBORA

INGREDIENTES

500 g de carne seca
2 cebolas médias fatiadas
1 kg de abóbora
cheiro-verde

MODO DE PREPARO

Deixe a carne seca em uma bacia com água de um dia para o outro, ou dessalgue a seu gosto.

Depois de retirar bem o sal da carne, coloque na panela de pressão somente com água e deixe cozinhar bem, por aproximadamente 20 minutos.

Retire a carne da panela, descarte a água, desfie a carne e reserve.

Em uma panela, coloque o azeite e as cebolas, refogue bem e acrescente a carne e o cheiro-verde.

Por último, coloque a abóbora e acrescente 1 copo de água (mas tome cuidado, pois a abóbora cozinha muito rápido).

Sirva com arroz.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25229-carne-seca-com-abobora.html>