MOLHO DE QUIABO E MAXIXE COM CHARQUE

INGREDIENTES

300 g de charque levemente dessalgado em pedaços

300 g de quiabo limpo cortado

300 g de maxixe limpo raspado e cortado em rodelas

1 tomate grande

1 cebola grande

coentro a gosto

colorau e tempero a gosto

vinagre

água

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, coloque o charque dessalgado, o maxixe e o quiabo.

Acrescente um pouco de água.

Corte o tomate, a cebola e o coentro picadinho.

Coloque o tempero que preferir, colorau a gosto e um pouco de vinagre.

Leve a panela ao fogo.

Deixe cozinhar em fogo médio, por cerca de 20 minutos.

Pronto, é só servir acompanhado com arroz ou o que preferir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27500-molho-de-quiabo-e-maxixe-com-charque.html