

MARIA ISABEL DE CARNE DE CHARQUE

INGREDIENTES

500 g de carne de charque

3 xícaras de arroz

50 g de calabresa picada

pimentão picado a gosto

coentro ou salsa a gosto

cebolinha a gosto

óleo ou azeite culinário

1 litro de água fervendo

MODO DE PREPARO

Corte o charque em cubinhos pequenos, e escalde em água fervendo por 5 minutos.

Nunca deixe de molho de um dia para o outro, para não tirar o gosto.

Jogue a água fora e deixe escorrer.

Coloque um pouco de óleo ou azeite culinário, em uma panela de pressão.

Frite o charque, acrescentando a seguir, a cebola, o tomate e o pimentão.

Acrescente colorau e um pouco de massa de tomate, se quiser.

Coloque água, coentro, cebolinha e a calabresa, deixe cozinhar por 15 a 20 minutos na pressão.

Coloque um pouco de óleo ou azeite, em outra panela aberta, e refogue o arroz.

A seguir, misture o charque cozido (vire direto da panela de pressão) no arroz e complete com água quente, suficiente para o cozimento.

Experimente o sal e acrescente, se o sal do charque não for suficiente.

Após a água secar, abaixe o fogo e abafe a panela com a tampa, até o cozimento total.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27649-maria-isabel-de-carne-de-charque.html>