

# AMENDOIM COM CHARQUE REFOGADO

## INGREDIENTES

1 pacote de amendoim com casca

500 g de charque

sal

tempero de picanha

margarina

2 litros de água

## MODO DE PREPARO

Lave o amendoim, coloque na panela de pressão com um pouco de sal.

Quando pegar pressão, deixe por mais 15 ou 20 minutos.

Escalde o charque.

Depois de escaldando escorra, coloque para refogar em uma panela a parte com margarina de sua preferência.

Acrescente um tablete de caldo de picanha ou carne.

Quando o charque estiver bem refogado, acrescente o amendoim e misture bem.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28191-amendoim-com-charque-refogado.html>