

# CARNE DE SOL COM AIPIM

## INGREDIENTES

- 1 kg de coxão de fora (mais saborosa) ou de dentro (mais macia)
- 1 copo de sal fino
- 1/2 kg de aipim (mandioca)
- óleo para fritar (a gosto)
- 1 cebola cortada em rodela

## MODO DE PREPARO

Corte alguns filetes na carne sem que ela se separe.

Passe toda a medida de sal, formando uma camada generosa.

Coloque a carne em um refratário para desidratar por 9 horas.

O ideal é fazer de manhã e esperar até a tarde.

Retire a água que se acumula.

Lave a carne para retirar o excesso de sal e deixe escorrer bem.

Corte em cubos de aproximadamente 4 cm.

Não precisa se preocupar, não fica salgado, não acrescente mais sal.

Corte o aipim em cubos e leve ao fogo sem sal, com água e deixe pré-cozido mas não muito mole.

A menos que queira comer com manteiga ao invés de frito, nesse caso acrescente sal.

Deixe esfriar.

O aipim pode ser substituído por batata frita.

Frite o aipim como se fosse fritar batatas.

Em uma frigideira com pouco óleo frite a carne até dourar.

Acrescente as rodela de cebolas.

Sirva como porções de petisco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30462-carne-de-sol-com-aipim.html>