

CARNE SECA DESFIA FÁCIL ACEBOLADA

INGREDIENTES

1 pacotes de carne seca

4 a 5 cebolas médias

azeite

temperos a gosto

MODO DE PREPARO

Corte a carne seca em cubos.

Lave a carne para dessalgar, dentro da panela de pressão.

Acrescente água até cobrir a carne.

Feche a panela, coloque no fogo por 25 minutos após o início da fervura.

Escorra a água, prove e repita os passos.

Se ainda estiver salgada corte e despreze pedaços gordurosos demais.

Coloque no liquidificador e desfie com toques curtos.

Para pedaços maiores use 2 garfos ou as mãos.

Refogue a cebola em azeite, acrescente a carne e tempere a gosto.

Sirva com arroz branco e/ou mandioca.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32215-carne-seca-desfia-facil-acebolada.html>