

CARNE SECA DIFERENTE

INGREDIENTES

1 kg de carne seca

1 kg de batata

3 dentes de alho

1 cebola média

1 caldo de carne

1 caldo de galinha

400 g de requeijão

1 colher de margarina

MODO DE PREPARO

Dessalgue a carne seca e cozinhe na panela de pressão até ficar bem molinha. Corte as batatas em pedaços e cozinhe com o caldo de galinha, reserve. Em uma panela coloque a margarina, a cebola e o alho picados e refogue. Adicione a carne seca, o caldo de carne e mexa até misturar bem.

Adicione o requeijão e misture.

Por último acrescente a batata para que não se desmanche.

Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33194-carne-seca-diferente.html>