

PURÊ DE JERIMUM COM CARNE SECA DA JESSICA

INGREDIENTES

1/2 kg jerimum descascado e sem sementes

400 g de carne seca (charque)

180 g de requeijão tradicional

2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

2 colheres (sopa) de margarina

1 cebola branca grande, ou duas pequenas

sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe a carne seca em uma panela de pressão por 25 ou 30 minutos.

Desfie e reserve.

Em uma outra panela coloque o jerimum para cozinhar até que fique macio ou no ponto de amassar.

Depois de pronto escorra até que saia toda água e amasse com o auxílio de um garfo, reserve.

Corte a cebola em cubinhos, em outra panela coloque a margarina juntamente com a cebola e a carne seca (charque), até que fique dourada e desligue o fogo.

Junte o jerimum, o requeijão, o queijo ralado, o sal e a pimenta-do-reino.

Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34231-pure-de-jerimum-com-carne-seca-da-jessica.html>