

CARNE SECA COM ABÓBORA DA TIA NADIR

INGREDIENTES

1 kg carne seca
1 kg de abóbora
2 cebolas
2 tomates
massa de tomate temperada
cheiro verde
pimentão
sal e pimenta a gosto
óleo

MODO DE PREPARO

Cozinhe a abóbora em pedaços grandes e aguarde.
Escalde a carne seca em 3 águas até ficar sem sal.
Frite com todos os temperos e a massa de tomate.
Quando apurar o molho coloque as abóboras e deixe ferver mais um pouco.
Sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34973-carne-seca-com-abobora-da-tia-nadir.html>