

# 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>