CARNE SECA ACEBOLADA COM TOMATE

INGREDIENTES

500 g de carne seca (picada, dessalgada e cozida)

- 1 fio de azeite ou óleo de girassol
- 2 cebolas cortadas
- 4 dentes de alho picados
- 2 a 3 tomates picados

sal e pimenta (tabasco) a gosto

salsinha ou cebolinha

MODO DE PREPARO

Dessalgue e cozinhe a carne até que fique bem macia. Retire o excesso de gordura conforme sua preferência e reserve.

Em uma panela grande, aqueça o óleo e coloque a carne. Deixe fritar bem, até que fique dourada.

Abra um espaço no meio da panela (como aparece na foto) e acrescente as cebolas. Deixe cozinhar até que fiquem bem macias.

Adicione o tomate. Acerte o sal e a pimenta e misture bem.

Salpique salsinha ou cebolinha e sirva.

© 2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36397-carne-seca-acebolada-com-tomate.html