

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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