

# MAXIXE COM CARNE SECA

## INGREDIENTES

1 kg de maxixe  
1 cebola média  
1 pimentão verde  
1 maço de coentro  
sal a gosto  
3 colheres (sopa) de dendê  
1 kg de carne seca (carne do sertão)

## MODO DE PREPARO

Lave os maxixes, raspe, corte em pedaços e leve ao fogo com água e sal.  
Cozinhe por 15 minutos em fogo alto e escorra.  
Corte a carne em pequenas lascas e frite em óleo ou azeite quente e reserve.  
Coloque a cebola, pimentão, coentro e bata no liquidificador.  
Junte ao maxixe e leve ao fogo alto.  
Coloque o dendê mexendo até levantar a fervura.  
Coloque, a carne seca pré-frita e deixe cozinhar por 20 minutos.  
Servir com arroz.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36794-maxixe-com-carne-seca.html>