

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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