

MASSA DE GAÚCHO

INGREDIENTES

300 g de charque
2 cebola médias
2 tomates
4 dentes de alho
1 batata inglesa
250 g de massa (penne ou conchinha)
1 colher de sopa de banha
1 colher de chá de pimenta-do-reino
1/2 colher de chá pimenta calabresa
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Para começar corte o charque em cubinhos bem pequenos.

Coloque em uma panela para dessalgar com água suficiente para cobrir totalmente o charque e deixe ferver por uns cinco minutos, após escorra e lave com água fria.

Leve o charque ao fogo baixo com a banha e deixe fritar um pouco, depois coloque a cebola e o alho e deixe fritar, sempre mexendo, após coloque o tomate, a pimenta-do-reino, a pimenta calabresa e um pouco de água para fazer um molho.

Quando o tomate estiver desmanchado coloque a batata cortada em cubinhos bem pequenos e deixe fritar por uns dois minutos, sempre mexendo para não queimar.

Coloque água até cobrir todo o molho.

Quando a batata estiver bem cozida coloque a massa no molho e mexa, deixe fritar mais uns dois minutos, após coloque água até cobrir a massa, sempre mexendo, até ficar cozida.

Pronto!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37872-massa-de-gaucho.html>