AMENDOIM COM CHARQUE

INGREDIENTES

1 pacote de amendoim com casca

1 kg de charque

sal

tempero de carne

2 litros de água

MODO DE PREPARO

Coloque o amendoim de molho na água.

Escalde o charque.

Depois de escaldando escorra e coloque na panela de pressão por 10 minutos.

Após os 10 minutos desligue o fogo.

Tire a pressão e coloque o amendoim. sal e tempero.

Deixe por mais 15 ou 20 minutos.

Depois do tempo desligue o fogo e espere sair a pressão.

Abra a panela e coloque metade no liquidificador, bata e coloque de volta na panela.

Cozinhe por 5 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38046-amendoim-com-charque.html