

QUIBEBE DE MAMÃO VERDE

INGREDIENTES

1 mamão verde médio picado em cubinhos

300 g de alcatra picada em cubinhos

3 dentes de alho grandes amassados

vinagre

sal

4 colheres de sopa de azeite

cebolinha

coentro fresco

pimenta-do-reino

1 cebola pequena picada em cubinhos

MODO DE PREPARO

Para tirar o amargo do mamão descasque em um recipiente com água, lave bem em água corrente e pique -o também em um recipiente com água.

Escorra essa água e passe-o em uma água fervente.

Termine de cozinhar à vapor (uso a cuscuzera).

Muita atenção pois cozinha rapidamente.

À parte tempere a alcatra com vinagre, molho para carne, sal e alho.

Refogue no azeite e deixe fritar até os cantos da panela ficarem douradinhos.

Acrescente a cebola picadinha e misture até que ela murche.

Acrescente o mamão cozido, a cebolinha, o coentro, a pimenta-do-reino, acerte o sal e misture delicadamente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38533-quibebe-de-mamao-verde.html>