

MACAXEIRA COM CARNE DE CHARQUE

INGREDIENTES

2 macaxeiras grandes

200 gramas de carne de charque

1 cebola

1 pimentão

1 tomate

Água suficiente para cozinhar a macaxeira

Manteiga da terra (opcional)

MODO DE PREPARO

Cortar a carne de charque em cubinhos.

Ferver com pouca água (o suficiente para cobrir a carne) e escorrer.

Descascar e cortar a macaxeira em pedaços grandes.

Colocar para cozinhar em panela de pressão por 15 minutos.

Picar a cebola, o pimentão e o tomate.

Fritar a carne escorrida junto com o pimentão, o tomate e a cebola.

Escorrer a macaxeira.

Colocar no prato a macaxeira, a manteiga e a carne frita. Servir quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40871-macaxeira-com-carne-de-charque.html>