

CARNE SECA COM PURÊ DE ABÓBORA

INGREDIENTES

PARA A CARNE SECA:

Para a carne seca: 1 kg de carne seca de boa qualidade (dessalgada, cozida cortada ou desfiada)

1 sachê de molho de tomate

1 cebola picada

1/2 pimentão picado

1 tomate picado

azeitonas a gosto

salsa e cebolinha a gosto

2 dentes de alho picados

1 colher de sopa de óleo

1 sachê vermelho (sazón)

Sal a gosto

PARA O PURÊ DE ABÓBORA:

Para o purê de abóbora: 1 kg de abóbora

1 cebola picada

3 dentes de alho picados

1 colher de chá de azeite

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

CARNE SECA:

Carne seca: Dessalgue, cozinhe e corte a carne seca a seu gosto.

Numa panela coloque o óleo e deixe esquentar, em seguida adicione o alho e deixe dourar. despeje a cebola, o pimentão, o tomate, as azeitonas, a salsa e cebolinha e o sazón, refogue um pouco e jogue a carne.

Deixe apurar uns 2 minutos e despeje o molho de tomate a seu gosto. se preferir um molho mais líquido coloque um pouco de água e deixe ferver. Acerte o sal e deixe refogar uns 5 minutos. Está pronto.

PURÊ DE ABÓBORA:

Purê de abóbora: Frite no azeite o alho e a cebola, deixe dourar e despeje a abóbora.

Deixe refogar até amolecer a abóbora, se precisar jogue um pouco de água.

Pegue um amassador de alho de pau e amasse a abóbora na própria panela até virar um purê. Acerte o sal e refogue mais um pouco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41646-carne-seca-com-pure-de-abobora.html>