

CARNE DE JACARE RECHEADA

INGREDIENTES

1/2 kg de carne de jacaré
3 pimentas de cheiro
2 dentes de alho
1/2 cebola
sal a gosto
salsa a gosto
1/2 copo de óleo (copo pequeno)
água

MODO DE PREPARO

Corte a carne em pequenos pedaços.

Pegue uma panela coloque água e deixe esquentar, em seguida coloque a carne e deixe ferver por 5 minutos, escorra.

Em seguida amasse o alho e as pimentas de cheiro.

Tempere a carne de jacaré e coloque o sal, e deixe descansar por 10 minutos.

Coloque uma panela no fogo e acrescente o óleo, deixe esquentar.

Coloque a cebola e deixe dar uma refogada, coloque a carne comece a refogar e em seguida coloque a salsa e continue refogando, colocando um pouquinho de água e refogando até ficar bem dourado.

Para finalizar coloque coentro e cebolinha verde.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42198-carne-de-jacare-recheada.html>