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 ferventar 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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