

QUIRERA DE PERNIL

INGREDIENTES

1 xícara de quirera média

250 g de pernil de porco (com ou sem pele, conforme sua preferência) pode ser substituído por carne de frango ou carne bovina

1 colher de óleo

1 xícara de cebola cortada

2 alhos picados

1 xícara de salsinha picada

Pimenta moída a gosto

1 pitada de curry

1 caldo de frango (marca da sua preferência)

1 litro de água

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Lave a quirera e deixe descansar por alguns minutos.

Corte o pernil em pedaços pequenos e dore-o no óleo.

Junte a cebola, o alho, a pimenta, o curry e refogue-os.

Junte a quirera e a água e o caldo de frango.

Mexa de vez em quando, assim que levantar fervura, prove-o e acrescente uma pitada de sal se preferir.

Mexa-os de vez em quando e acrescente água até o final do seu cozimento.

Após o cozimento, sirva-o e acrescente a salsinha picada por cima da quirera e bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42635-quirera-de-pernil.html>