

BANANA VERDE COM CARNE SECA

INGREDIENTES

1 Kg de carne seca dessalgada e cozida

Água do cozimento da carne seca

1 pimentão amarelo fatiado

1 pimentão vermelho fatiado

3 tomates fatiados

1 cebola grande picada

300 g de bacon em cubinhos pequenos

12 bananas prata verde

2 colheres (sopa) de óleo

Sal e pimenta a gosto

Salsinha para decorar

MODO DE PREPARO

Frite a cebola e o bacon com o óleo.

Acrecente a bananas em rodelas.

Vá acrescentando a água da carne seca aos pouco, quando estiver grudando no fundo da panela, até cozinhas as bananas.

O ponto da banana é quando estiver macia como um aipim.

Acrecente os pimentões e tomates, quando murcharem acrecente a carne seca.

Na hora de servir salpique a salsinha por cima.

Podem confiar, o sabor é bem especial, a banana fica com o gosto similar ao do aipim.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43732-banana-verde-com-carne-seca.html>