

QUIRERA DE CARNE DE PORCO

INGREDIENTES

250 g de quirera

pimentão a gosto

cheiro verde a gosto

cebola a gosto

2 dentes de alho

2 tomates médios em cubos

carne de sua preferencia (costelinha de porco, suã, carne moída ou carne de frango)

3 colheres de óleo

sal a gosto

1 colher (chá) de pimenta-do-reino

caldo de carne ou de galinha (dependendo da carne que você for usar)

MODO DE PREPARO

Coloque a quirera para cozinhar com água e sal.

Enquanto ela cozinha coloque em outra panela o óleo e o alho e deixe dourar.

Coloque a carne e deixe fritar.

Depois coloque os demais ingredientes.

Deixe ferver.

Depois misture o conteúdo da panela de carne com a quirera e sirva.

Dica: para acompanhar uma salada de couve!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44078-quirera-de-carne-de-porco.html>