

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 cozinar 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 ferventar.

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://receitasfaveisrapidass.com.br/receita/44078-quirera-de-carne-de-porco.html>