

CARNE SECA AO MILHO VERDE

INGREDIENTES

500 g de carne seca

500 g de batatas médias

1 lata de milho verde

1 tomate

1 cebola

1 pimentão

cheiro-verde

2 dentes de alho

azeite e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Tire o sal da carne, corte em pedaços pequenos e refogue com o alho cebola tomates pimentões e o cheiro-verde

Cozinhe a carne té ficarem macias.

Descasque as batatas e corte em cubos.

Acrescente à carne, junte o milho verde e deixe cozinhar por mais 10 minutos.

Desligue e sirva com arroz no alho e óleo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44165-carne-seca-ao-milho-verde.html>