CARNE SECA COM MAMÃO

INGREDIENTES

1 kg de carne seca

1 mamão verde

250 g de bacon

250 g de linguiça fina defumada

6 dentes de alho

2 cebolas

300 g de azeitonas verdes picada

Salsa

Cebolinha verde

MODO DE PREPARO

Coloque a carne seca de molho até retirar o excesso de sal (2 ou 3 águas, reserve a última água).

Cozinhe a carne seca e corte em fatias.

Descasque o mamão, coloque de molho por meia hora e rale num ralador médio.

Corte o bacon e a linguiça em fatias.

Amasse os alhos e corte as cebolas em pedacinhos, doure o alho com a cebola, acrescente a linguiça e o bacon, deixe fritar um pouco: acrescente a carne seca o mamão ralado e deixe cozinhar por 20 minutos pingando água para não queimar e grudar (a reservada do molho de dessalgue).

Acrescente as azeitonas, salsa e cebolinha verde, sirva acompanhada de arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46120-carne-seca-com-mamao.html