

# ABÓBORA COM CARNE SECA

## INGREDIENTES

- 1 kg de carne seca em cubos
- 1 colher (sopa) de óleo
- 1 cebola grande picada
- 2 dentes de alho picados
- 1/2 kg de abóboras sem casca em cubos
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1 pitada de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de cheiro-verde picado

## MODO DE PREPARO

Deixe a carne-seca de molho de um dia para o outro, trocando de água 3 vezes.

Corte o excesso de gordura da carne e coloque na panela, cobrindo com água. Leve ao fogo e conte 20 minutos depois de iniciada a pressão. Esfrie a panela e abra. Escorra, reservando 1/2 xícara (chá) da água do cozimento. Aqueça o óleo na panela e frite a cebola e o alho até dourar. Junte a carne, a abóbora, sal, pimenta, açúcar e a água do cozimento. Volte ao fogo e conte 6 minutos depois de iniciada a pressão. Esfrie a panela, abra, misture o cheiro-verde e transfira para uma travessa. Sirva em seguida

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47875-abobora-com-carne-seca.html>