

CHARQUE DESFIADO

INGREDIENTES

- 1 kg de charque
- 1 xícara (chá) de óleo
- 1 cebola média picada
- 1 pimentão pequeno picado
- 2 tomates grandes sem caroços picado

MODO DE PREPARO

Corte a charque em pedaços médios e coloque na panela de pressão com água até a metade por 20 minutos após a fervura.

Lave, escorra e leve à uma panela grande para fritar no óleo, quando estiver frita, misture a cebola, o pimentão e o tomate. Tampe a panela e deixe cozinhar por 5 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48769-charque-desfiado.html>