NHOQUE DE ABÓBORA COM CARNE SECA

INGREDIENTES

PARA O MOLHO:

Para o molho:300 g de carne seca dessalgada e desfiada (usei uma de pacotinho de 500 g, mas tinha tanta gordura que retirei que ficou com quase 300 g)

5 tomates bem maduros sem casca picados

1 cebola picada

2 dentes de alho picado

azeite

1 colher de sobremesa de açúcar

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

PARA O MOLHO:

Para o molho:Em uma panela coloque o azeite e refogue a cebola e o alho. Acrescente a carne seca e deixe refogar (aqui dei para Sophia provar, e ela não quis comer a carne desfiada, então passei no processador e ela ficou mais miudinha), quando a carne estiver refogada coloque os tomates, tampe a panela e deixe cozinhar por cerca de 10 minutos (mexendo de vez em quando). Coloque o açúcar para quebrar a acidez e acerte o sal e a pimenta.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49618-nhoque-de-abobora-com-carne-seca.html