

CARNE SECA ACEBOLADA

INGREDIENTES

1 kg de carne seca magra cortada em fatias

2 cebolas grandes cortada em fatias grossas

5 dentes de alho grandes socados

3 colheres de sopa de azeite

2 folhas de louro

pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

Cozinhe a carne seca em água suficiente para cobri todo o volume da carne para dessalgar (se necessário, repita este processo, mas não cozinhe muito, pois ela poderá perder o gosto).

Escorra a água e devolva a panela ao fogo. Quando ela evaporar por completo, coloque o azeite, as folhas de louro, o alho e deixe fritar.

Após 5 minutos: coloque a cebola, misture bem e deixe cozinhar por mais 5 minutos até que ela murche um pouco.

Tempere com a pimenta-do-reino a gosto.

Siga a seguir e bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50778-carne-seca-acebolada.html>