

# 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 cobrir 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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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