

CARNE SECA FRITA E DESFIADA NA MANTEIGA

INGREDIENTES

1 kg de carne-seca ou charque
2 pimentões vermelho
2 pimentões amarelo
2 pimentões verde
2 cebolas medias
3 dentes de alho
2 colheres de sopa de manteiga ou margarina
sal a gosto
coentro e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Primeiramente dessalgue a carne-seca,deixando de molho na véspera.

Coloque na pressão por 20a 30 minutos para amolecer a carne seca, enquanto isso corte as cebolas, os pimentões em rodela.

Em uma panela a parte coloque a manteiga ou a margarina, frite bem as cebolas o alho e os pimentões ate murcharem.

Após passado o cozimento da carne retire toda a água da panela e deixe a carne descansar uns 10 minutos e desfie toda a carne.

Após desfiar, junte a carne na panela junto com as cebolas, os pimentões e o alho, e se quiser adicione pimenta.

Prove a carne,se necessário acerte o sal, mexa bem ate secar a carne completamente.

Desligue o fogo e adicione o coentro.

Sirva com arroz branco e uma salada de folhas.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52973-carne-seca-frita-e-desfiada-na-manteiga.html>