

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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