XERÉM COM CARNE DE SOL

INGREDIENTES

1 pacote de xerém

1 caixinha de creme de leite

1/2 kg de carne de sol

1/2 de charque

2 cebolas

1 tomate

coentro e cebolinha verde

óleo

sal

MODO DE PREPARO

Coloque o xerém de molho por 8 horas.

Corte o charque coloque numa panela e bastante água e leve ao fogo para ferver para tirar o sal.

Em seguida coloque em uma panela de pressão o xerém e o charque para cozinhar por uns 40 minutos.

Corte a carne de sol em cubinhos e coloque de molho na agua pra tirar o sal por 30 minutos, em seguida escorra a água e lave novamente.

Em uma frigideira frite a carne de sol quando estiver quase pronto coloque uma cebola em rodelas.

Pique a cebola, a tomate, o coentro e a cebolinha, assim que o xerém estiver cozido acrescente os temperos, o creme de leite e o sal.

Sirva com a carne de sol.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53145-xerem-com-carne-de-sol.html