

CARNE DE CAPIVARA

INGREDIENTES

2 kg de carne de capivara fresca

1 cebola grande

3 dentes de alho

Sal a gosto

3 limões

1/2 litro de óleo

MODO DE PREPARO

Primeiro corte a carne, depois lave com limão rapidamente.

Tempere com o alho e o sal, deixe descansar uns 15 minutos.

Coloque uma panela com óleo no fogo, deixe esquentar um pouco e coloque a carne, frite aos poucos, adicione um pouco de água quando for necessário até que ela fique al dente, não muito mole.

Corte a cebola e acrescente à carne já pronta.

Apague o fogo e pode degustar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55742-carne-de-capivara.html>