

Título da receita (recipe title): Receita de Arrumadinho de charque simples

Categoria (category): Aves e caça

Serve (guests): 4 convidados

Tempo de preparação (time): 45m

Refeição (meal): Prato principal

Dificuldade (difficulty): Dificuldade média

Características adicionais: Custo médio, Cozido, Receitas do Brasil, Receita tradicional de Pernambuco

Ingredientes (ingredients): 500 gramas de carne de charque, 500 gramas de feijão fradinho ou vermelho cozido, 250 gramas de farinha de mandioca, 2 unidades de cebola, 2 unidades de tomate, 2 colheres de sopa de manteiga ou margarina, 2 colheres de sopa de manteiga de garrafa ou óleo vegetal, 2 ramos de salsinha picada, sal

Utensílios (utensils): Não informado

Como preparar (how to do it): Ao visitar o estado de Pernambuco, uma das iguarias que não pode deixar de provar é o arrumadinho de charque, uma receita de carne de charque (também conhecida como carne seca e carne de sol) com feijão, farofa e salada. Porém, se você não estiver planejando viajar, saiba que pode preparar essa receita nordestina em sua casa, com a ajuda do TudoReceitas.com! Confira abaixo como fazer., Para fazer esta comida de boteco nordestina, comece por lavar a carne, cortar em pedaços, e colocar na panela de pressão. Cubra com água e cozinhe em fogo médio por 20-30 minutos, após pegar pressão., Após o passo anterior, retire a carne, volte a lavar (para retirar o excesso de sal), e desfie ou corte em cubinhos. Leve ao fogo médio uma frigideira com a manteiga de garrafa ou óleo e a cebola picada, deixe amolecer, e frite a carne até ficar sequinha., Enquanto isso, numa outra frigideira ou panela, prepare a farofa derretendo a manteiga ou margarina, juntando a farinha e mexendo até torrar. Acerte o sal a gosto., Para terminar esta receita, prepare a salada de cebola e tomate, simplesmente picando esses dois ingredientes junto com metade da salsinha, misturando e temperando com sal e um pouco de óleo., Para servir o arrumadinho de charque simples, disponha separadamente em uma travessa ou prato a carne, a farofa, a salada e o feijão escorrido. Polvilhe a restante salsinha picada, e está pronto a servir. Bom apetite e diga-nos o que achou!