



RECEITAS DA FIA

Roupa Velha

www.receitasdafia.com/receitas/roupa-velha

Aprenda a preparar Roupa velha de Charque. É um prato de carne desfiada muito popular e é muito saboroso. Veja como é fácil preparar!

Roupa Velha or type unknow

 30 min

 6 porções

Ingredientes

- ½ kg de [charque](#) dessalgado
- 1 [cebola](#) picada
- 1 colher (sopa) de óleo
- 1 [tomate](#) picado
- Salsa a gosto
- 2 dentes de alho amassados
- Cebolinha verde a gosto
- Sal e pimenta a gosto

Modo de Preparo

1. Dessalgue o charque.
2. Corte a carne em pedaços e coloque na panela de pressão para cozinhar até amolecer bem.
3. Retire da panela, espere esfriar e em seguida, desfie os pedaços de charque.
4. Em uma panela coloque , o óleo, a cebola, os alhos, o tomate e a salsa picados. Tempere a gosto.
5. Acrescente o charque desfiado e refogue por mais uns minutos.
6. Quando o refogado estiver pronto, verifique o sal,(se necessário colocar uma pitada de sal.)
7. Decore com raminho de salsa e cebolinha verde. Sirva com arroz branco.

www.receitasdafia.com