



Recetas





Feijoada com

Carne Seca Anhangueira

Ingredientes

- 1kg de feijão preto
- 700g de Carne Seca Anhanguera dessalgada em cubos
- 700g de ripa de costelinha de porco salgada
- 2 paios
- 2 linguiças calabresa defumadas
- 2 folhas de louro
- 1 cabeça de alho
- 2 cebolas médias
- 100ml de óleo ou banha
- 80ml de pinga

Modo de Preparo

Coloque o feijão para cozinhar, para 1kg de feijão, três litros de água e as folhas de louro. Observe se os grãos já começam a desmanchar com simples pressão.

Cozinhe as carnes separadamente em outra panela, prestando atenção no tempo de cozimento de cada uma delas, vá retirando aos poucos, reserve.

Prepare as carnes, cortando em pedaços menores. Reserve a água do cozimento das carnes.

Em outra panela, (capacidade 8 litros) refogue a cebola e o alho, acrescente o feijão cozido, tempere com pimenta do reino.

Transfira as carnes já cortadas para esta panela. Coloque a pinga e deixe ferver para engrossar.

Sirva em cumbuca grande com os acompanhamentos



3 horas



6 porções



Bolinho de arroz com

Carne Seca Anhangüera

Ingredientes

- 2 xícaras (chá) de arroz amanhecido e gelado
- 1/2 xícara (chá) de queijo tipo minas fresco ralado grosso
- 1 xícara (chá) de Carne Seca Anhanguera dessalgada
- 1 dente de alho
- Cheiro verde a gosto
- 1/2 cebola pequena
- Pimenta a gosto
- 1 ovo
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1/3 de xícara (chá) de leite
- Sal a gosto

Modo de Preparo

Triture o arroz no liquidificador e reserve.

Triture a carne seca e reserve.

Bata por último no liquidificador o leite, o ovo, o alho, a cebola e a farinha.

Misture o arroz com a carne seca e o mingau de farinha

Acrescente o restante dos ingredientes e amasse.

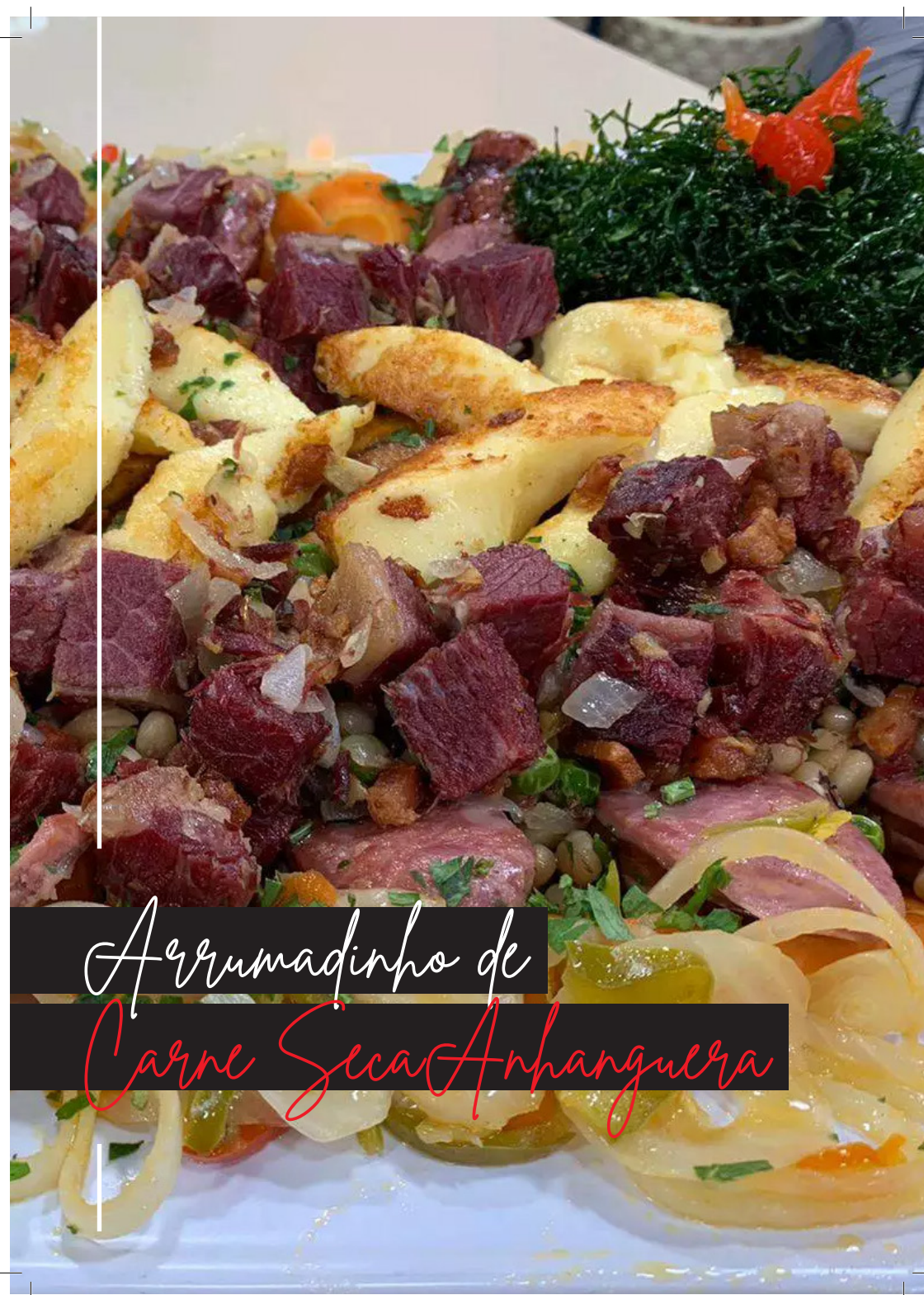
Enrole as porções e frite em óleo bem quente.



30 min



20 porções



Arrumadinho de
Carne Seca Anhangueira

Ingredientes

- 1/2 kg de feijão verde ou macassa ou tipo fradinho
- 1 kg de Carne Seca Anhanguera dessalgada em cubos.
- Farinha de mandioca fina
- Tomate a gosto
- Cebola a gosto
- Coentro a gosto
- Pimentão a gosto



30 min



06 porções

Modo de Preparo

Cozinhe o feijão, apenas com um talinho de coentro, escorra-o e deixe-o de lado.

Pique a carne seca dessalgada em cubinhos.

Frite-a com as verduras e óleo.

Por último misture o feijão, a carne seca e a farinha, não muito, para não ficar seco.

Regue com limão, misturando sempre.

Sirva



Arroz de Carreteiro

Carne Seca Anhangueira

Ingredientes

- 1kg carne seca Anhanguera dessalgada
- 2 cebolas grande e picadas
- 3 tomates sem pele, sem sementes e picados
- 1 pimentão vermelho pequeno picado
- 1 pimentão verde pequeno picado
- 1 colher (sopa) de extrato de tomate
- 1 colher (sopa) de orégano
- 1 colher de chá pimenta calabresa
- 50ml de óleo de milho
- 500g de arroz
- Tomates cereja para finalizar
- Queijo coalho em cubos
- Salsinha a gosto

Modo de Preparo

Em panela de ferro coloque 50 ml de óleo de milho. Adicione a carne seca (bem escorrida) e frite por 10 minutos

Adicione água quente e cozinhar por 40 minutos em fogo médio.

Escorra aproximadamente 2/3 do caldo de fervura (para retirar o excesso de sal (salmoura).

Adicione a cebola, os pimentões, o tomate picado, o extrato de tomate, a pimenta calabresa, e o orégano, misture bem e deixar cozinhar por 10 minutos.

Adicione o arroz lavado, cubra com água e cozinhe em fogo baixo por 30 minutos.

Desligue e deixe descansar por uns 10 minutos.

Antes de servir, decore com tomates cereja cortados na metade, cubos de queijo coalho e salsinha a gosto.



60 min



08 porções

|
Lasanha de

Carne Seca Anhangueira



Ingredientes

- 1 Pacote lasanha
- 1kg carne seca Anhanguera dessalgada
- ½ kg queijo coalho
- ½ kg farinha de trigo
- 1 litro de leite
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 300g de muçarela
- 1 cebola média picada
- Coentro a gosto
- Sal a gosto



40 min



06 porções

Modo de Preparo

Molho branco:

- Derreta a manteiga e misture com a farinha de trigo
- Jogue o leite aos poucos e, se desejar, coloque um pouco de sal, (lembrando que a manteiga já é salgada).
- Misture o leite até ficar na consistência de molho não muito grosso.

Recheio:

- Corte a carne seca em pequenos pedaços e leve para fritar em óleo.
- Depois de frito, ele deve ser passado no liquidificador, para ficar como uma paçoca.
- Depois de triturado, refogue na manteiga, no coentro e na cebola.
- Em outro recipiente, rale o queijo coalho num ralador fino.

Recheio:

- Corte a carne seca em pequenos pedaços e leve para fritar em óleo.
- Depois de frito, ele deve ser passado no liquidificador, para ficar como uma paçoca.
- Depois de triturado, refogue na manteiga, no coentro e na cebola.
- Em outro recipiente, rale o queijo coalho num ralador fino.

Montagem:

- Cozinhe a massa só depois que o molho e o recheio estiverem prontos, para aproveitar a massa quente e não correr o risco de grudar.
- Depois de tudo pronto e só montar as camadas, primeiro o molho numa forma refratária, logo depois a massa, a carne seca e o queijo e assim intercalando.
- Por fim coloque o queijo muçarela e leve ao forno para gratinar por 30 minutos e média. Sirva

A close-up photograph of a black bowl filled with a mixture of shredded red meat, white onions, and orange carrots. The meat is finely shredded and has a reddish-pink hue. The onions are sliced into thin rings, and the carrots are cut into small, irregular pieces. The mixture is well combined and fills the bowl.

Carne Seca Anhangueira

acebolada

Ingredientes

- 1kg de Carne Seca Anhanguera
- 3 cebolas grandes (cortadas em fatias grossas)
- 1 tomate picado
- 50g de margarina
- 5 dentes grandes de alho amassados
- água
- Coentro a gosto
- Pimenta biquinho (opcional)



30 min



08 porções

Modo de Preparo

Coloque a carne seca em uma panela para que cozinhe, cubra com água suficiente toda a carne. Após o início da fervura, cozinhe por 15 minutos.

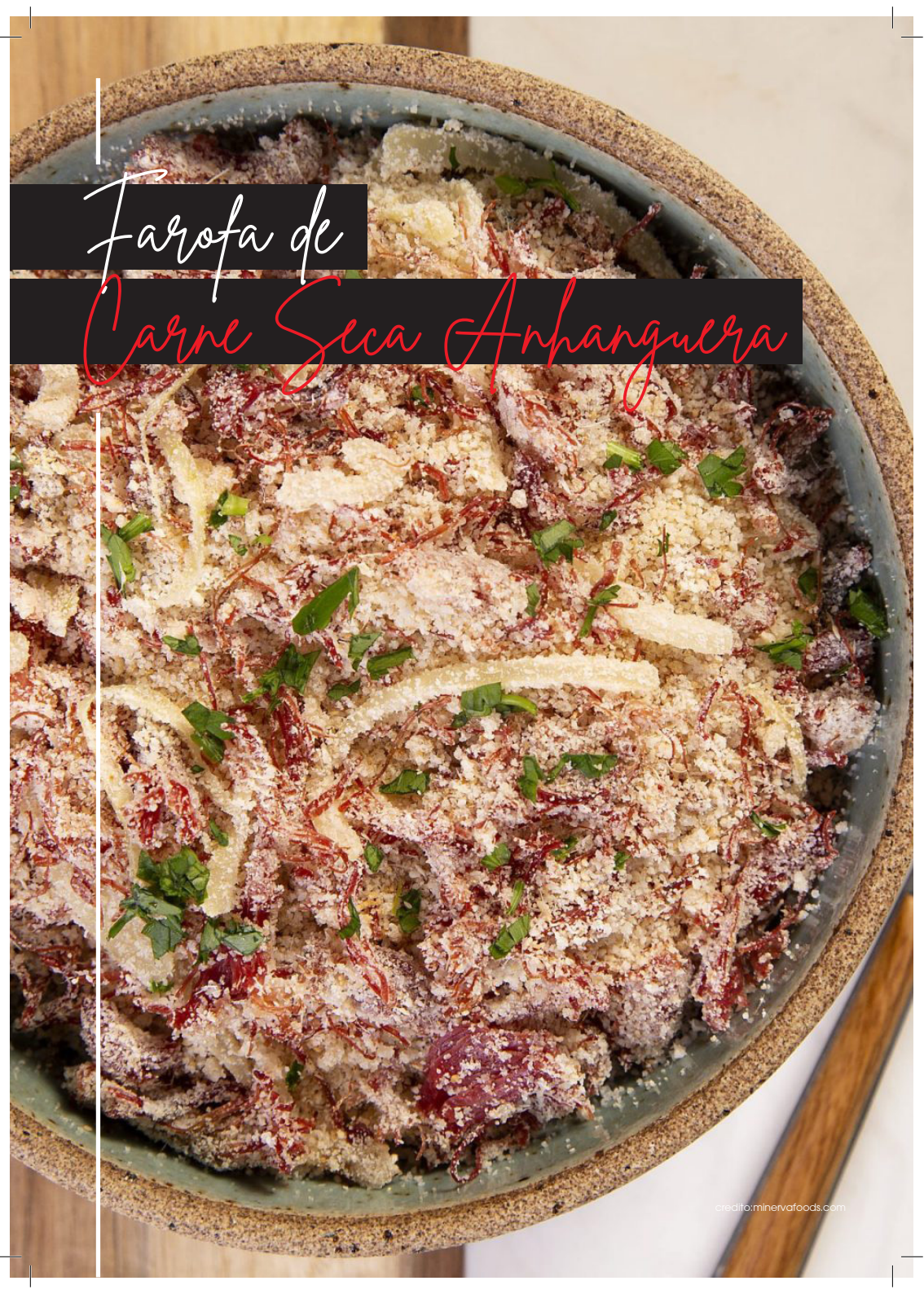
Após o cozimento, escorra toda a água.

Devolva a panela ao fogo e deixe toda a água secar.

Coloque a manteiga, misturando bem para que todos os pedaços tomem o gosto. Acrescente o alho picado e deixe fritar.

Coloque a cebola e o tomate e deixe-a fritar.

Assim que a cebola murchar um pouco, desligue o fogo, finalize com coentro e pimenta biquinho e sirva a seguir.



Farofa de Carne Seca Anhangueira

Ingredientes

- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 colher (sopa) de óleo
- 1 cebola ralada
- ½ Pimentão vermelho
- ½ Pimentão verde
- ½ Pimentão amarelo
- 100g de Carne Seca Anhanguera aferventada e desfiada
- 1 tablete de caldo de carne
- 1 xícara (chá) de farinha de milho
- Pimenta Biquinho a gosto
- Salsinha a gosto



10 min



04 porções

Modo de Preparo

Doure a cebola e os Pimentões na mistura de manteiga e óleo.

Junte a carne seca e o caldo de carne, refogando bem, acrescente a farinha de milho, mexendo bem sem deixar grudar no fundo da panela.

Por último junto a salsinha e a pimenta biquinho e sirva.

Baião de dois com Carne Seca Anhangueira



Ingredientes

- 1 xícara (chá) de feijão de corda
- 1 xícara (chá) de arroz cru
- 500g de Carne Seca Anhanguera dessalgado e cozido
- 200g de queijo
- 1 cebola média picada
- 1/2 cebola em rodela finas
- 1 tomate picado
- 1/4 de pimentão médio picado
- 4 dentes de alho amassados
- sal a gosto
- cominho e colorau a gosto
- 2 folhas de louro
- coentro a gosto (pode substituir pelo cheiro verde)

Modo de Preparo

Leve o feijão para cozinhar na panela de pressão utilizando a água do cozimento da carne seca (se necessário acrescente mais água) e deixe por 10 minutos após iniciar a pressão.

Refogue uma parte da cebola picada (reservando o resto para o arroz), 2 dentes de alho, pimentão, tomate, cominho, louro e o colorau.

Junte ao feijão, acerte o sal e volte ao fogo por mais 5 minutos. Refogue o resto da cebola picada e o resto do alho, junte o arroz e deixe refogar um pouco.

Acrescente o feijão e aos poucos o caldo até cobrir o arroz, junte o coentro e deixe a panela semi tampada, cozinhe em fogo baixo.

De vez em quando mexa com uma colher (se necessário acrescente mais caldo ou água). Desfie a carne reservada e leve para uma panela com óleo, deixe fritar um pouco mexendo de vez em quando.

Junte a cebola em rodela e deixe mais um pouco no fogo, jogue um pouco de coentro, tampe e reserve.

Quando o arroz já estiver cozido e quase seco espalhe o queijo em cubinhos por cima e logo depois a carne seca desfiada. Sirva quente.



40 min



06 porções



Coxinha de Carne Seca Anhangueira

Ingredientes

- 5 xícaras de farinha de trigo
- 300g Carne Seca Anhanguera em cupos
- 2 colheres (sopa) de margarina
- Farinha de rosca peneirada
- 2 claras
- 1 pitada de sal
- 2 gemas
- 2 cubos de caldo de galinha
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 litro de água
- Salsinha
- Cebola roxa
- Manteiga

Modo de Preparo

Massa:

Ferva a água. Abaixar o fogo e adicione a farinha de trigo. Mexa devagar, até formar uma massa homogênea, que solte do fundo da panela. Desligue o fogo.

Acrescente as gemas, mexendo sempre para que elas não cozinhem. Acrescente o creme de leite. Transfira a massa ainda morna para uma superfície e sove até ficar lisa.

Cubra com filme plástico e deixe descansar por 30 minutos.

Recheio:

Dessalgue a carne seca por 3 horas. Corte em pequenos cubos. Frite com um pouco de margarina.

Triture o charque em um liquidificador ou triturador.

Refogue com a cebola roxa, manteiga e a salsinha. Desligue o fogo e reserve.

Montagem:

Corte a massa em 8 pedaços. Coloque o recheio de carne seca em cada um deles.

Feche a massa modelando a coxinha.

Passar na clara do ovo, em seguida na farinha de rosca peneirada.

Frite em óleo bem quente. Coloque-as em um recipiente com papel toalha para retirar o óleo.

Espere esfriar e sirva.



45 min



08 porções



Feijao com
Carne Seca Anhangueira

Ingredientes

1 xícara de feijão

- 200g de Carne Seca Anhanguera dessalgada, cortada em cubos pequenos
- 3 colheres (sopa) de azeite de Oliva
- 1 folha de louro
- 1 litro de água
- 3 dentes de alho amassados
- ½ colher (sopa) de coentro picado
- Sal a gosto

Modo de Preparo

- Deixe o feijão de molho na água de um dia para o outro.
- Em uma panela de pressão coloque 2 colheres de sopa de azeite de oliva e leve ao fogo.
- Adicione a carne seca, e refogue até ficar ligeiramente dourado.
- Escorra o feijão e coloque-o na panela de pressão e misture.
- Junte também a folha de louro e a água.
- Feche a panela e cozinhe em fogo alto até a pressão começar.
- Abaixar o fogo e cozinhe por mais 15 minutos.
- Desligue o fogo e com cuidado retire a pressão da panela.
- Enquanto isso, em uma panela pequena, coloque uma colher de sopa de azeite de oliva e o alho. Leve ao fogo baixo e refogue até dourar.
- Junte ao refogado cerca de 1 concha de feijão com caldo e amasse ligeiramente.
- Acrescente esta mistura ao restante do feijão.
- Tempere com o sal e o coentro.
- Continue o cozimento em fogo baixo, por mais 10 minutos ou até o caldo começar a encorpar.
- Desligue o fogo e sirva em seguida.



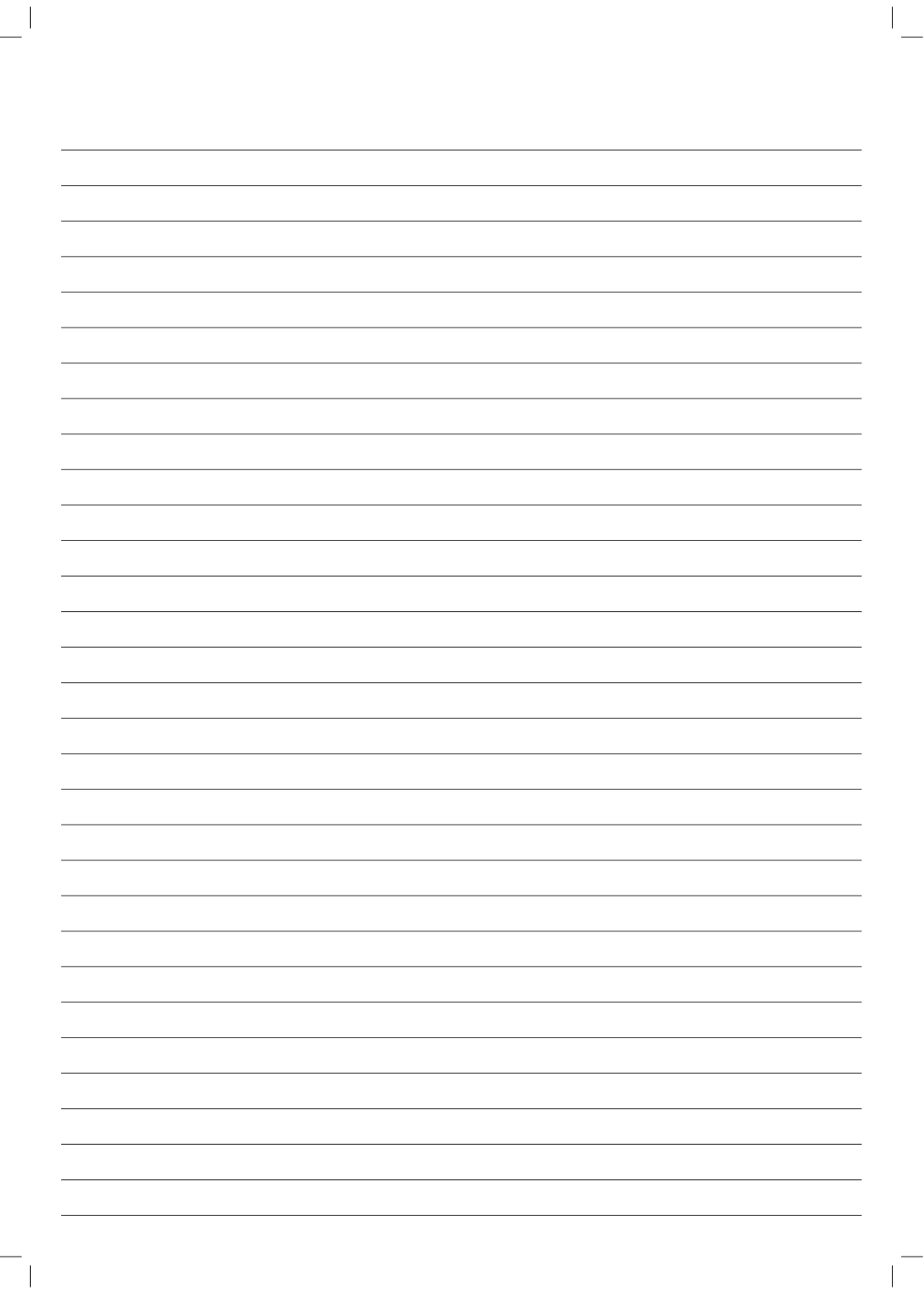
1h



06 porções

Anote aqui sua
receita favorita

[illegible]





carnesecaaanhanguera



carnesecaaanhanguera

R. Vicente Paulo da Costa, 24
Jardim Penteado Cajamar - SP, 07750-000