

CARNE SECA PONTA DE PEITO SALGADA

INGREDIENTES

2 kg de ponta de peito sem osso inteira

300 g de sal refinado ou sal grosso

MODO DE PREPARO

Use uma tábua para estender a peça de carne

Faça cortes horizontais, de forma que não

Cada corte deve ter dois dedos de distância um do outro

Feito isso, comece a salgar a carne, abuse da quantidade de sal entre os cortes e no lado de trás da peça

Após a carne salgada, coloque em uma bandeja, de forma que a peça inteira fique estendida

Armazene em um local fresco e livre de umidade, aguarde a desidratação por 2 ou 3 dias

Após esse processo, retire toda água que saiu da carne e descarte

Pronto, agora só degustar da forma como você quiser

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/8612-carne-seca-ponta-de-peito-salgada.html>