

CARNE LOUCA FÁCIL, ESSE RECHEIO RENDE MUITO E FICA DELICIOSO!

INGREDIENTES

- 1 kg de miolo de acém
- 3 caldos de carne
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1 pimentão vermelho
- 1 pimentão verde
- 1 cebola grande
- 1 dente de alho
- 2 latas de molho de tomate pronto

MODO DE PREPARO

Cozinhe a carne com os caldos, na pressão por 1 hora.

Desfie a carne e reserve a água do cozimento.

Coloque na panela o azeite (se não tiver pode ser óleo mesmo).

Refogue a cebola e o alho.

Acrescente os pimentões picadinhos e refogue bem até murchar.

Coloque a carne desfiada e o molho de tomate misture tudo e adicione a água do cozimento reservada.

Verifique se está bom de sal e deixe ferver bem até apurar o molho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13576-carne-louca-facil-esse-recheio-rende-muito-e-fica-delicioso.html>