

A CARNE LOUCA PERFEITA! SUCULENTA, DELICIOSA E QUE DESMANCHA NA BOCA!

INGREDIENTES

PARA TEMPERAR O LAGARTO:

1 kg de lagarto bem limpo, sem gordura

5 dentes de alho bem socados

1 lata de cerveja comum

2 folhas de louro

sal e pimenta-do-reino a gosto

PARA O REFOGADO DA CARNE LOUCA:

1 cenoura grande ralada

2 cebolas cortadas em meia rodela

1 pimentão amarelo em tiras finas

1 pimentão vermelho em tiras finas

1 pimentão verde em tiras finas

3 tomates picados grosseiramente

Salsinha, cebolinha a gosto (opcional)

Pão Francês ou farofa para acompanhar

MODO DE PREPARO

Misture os ingredientes do tempero do lagarto (alho picado, sal, pimenta-do-reino, louro e a cerveja). Fure todo o lagarto com uma faca para ele pegar bem o tempero. Deixe na geladeira por aproximadamente 12 horas (de um dia para o outro).

Aqueça um 3 colheres de sopa de óleo em uma panela de pressão e frite o lagarto sem despejar a cerveja com os temperos. Quando ele estiver bem dourado de todos os lados, adicione o caldo do tempero e mais água até cobrir a carne. Tampe a panela e deixe por 1 hora após o início do chiado.

Deixe esfriar e tire a carne cozida da panela e ponha em uma bacia grande, mantendo o caldo dentro da panela de pressão. Desfie a carne (com a ajuda de um garfo, ou na mão mesmo, como preferir).

Acenda o fogo sob a panela de pressão e deixe o caldo ferver novamente. Neste momento, adicione todos os demais ingredientes: a cenoura ralada, as cebolas, os tomates e pimentões, e a carne desfiada, deixando apenas as ervas para o final.

Deixe ferver bastante até amolecer os pimentões e ficar pouco caldo na panela.

Acerte o sal.

Adicione a salsinha e cebolinha picadas.

Sirva com pão.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14084-a-carne-louca-perfeita-suculenta-deliciosa-e-que-desmancha-na-boca.html>