RECHEIO DE CARNE LOUCA MAIS SABOROSO DO MUNDO!

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.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Essa receita dá para fazer uns 80 lanchinhos, rende muito Se a festa for para mais convidados é só dobrar a receita. Como o pimentão é um pouco indigesto, aconselho antes de refogar, adicionar água fervendo e deixar de molho uns 5 minutinhos. Deixando a carne na pressão por 1 hora você nem vai ter trabalho para desfiar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/14572-recheio-de-carne-louca-mais-saboroso-do-mundo.html