

CARNE LOUCA

INGREDIENTES

1 e 1/2 kg de lagarto redondo
1 copo de vinagre
1 copo de vinho branco seco
1 copo de azeite
1 copo de água
3 tabletes de caldo concentrado de carne
1 folha de louro
1 cravo-da-índia
1 pedaço de canela em casca

Para o molho

1 e 1/2 copo de azeite
1 e ½ copo de óleo
6 cebolas grandes
100 g de alcaparras
100 g de castanha de caju torradas
100 g de uvas passas
100 g de azeitonas verdes
1 xícara de salsa e cebolinha picadas
1 cálice de martini doce
sal
pimenta
orégano

MODO DE PREPARO

Coloque a carne numa panela de pressão, adicione água, vinho, vinagre, azeite, louro, cravo e canela

Tampe e leve ao fogo para cozinhar por 20 minutos

Retire do fogo e deixe esfriar no próprio molho em que cozinhou

Após 4 horas jogue fora o caldo do cozimento e corte a carne em fatias finas

Leve uma panela ao fogo com o azeite, óleo e cebola para dourar; junte o martini, refogue até a bebida evaporar e adicione as castanhas, azeitonas, passas, alcaparras e cheiros verdes

Tempere com sal, pimenta e orégano

Refogue rápido e tire do fogo

Num pirex grande, arrume camadas de carne e molho de cebola

Termine com molho

Leve à geladeira e sirva após 12 horas

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/365-carne-louca.html>