

# 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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