

## 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>