

CARNE LOUCA FÁCIL

INGREDIENTES

1 kg de patinho em pedaços
2 sachês de tempero pronto de carne
1 fio de óleo
1/2 cebola picada
1/2 tomate picado
1/2 pimentão picado
2 pitadas de tempero baiano
3 molhos de tomate (a gosto)
sal a gosto
1/2 copo da água de cozimento da carne
cheiro verde
1 colher (sobremesa) de alho

MODO DE PREPARO

Doure a carne no óleo em uma panela de pressão
Cubra 4 dedo acima da carne de água e leve ao fogo médio na panela de pressão
Quando pegar pressão conte 1 hora e desligue
Quando sair a pressão, tire a água da panela e reserve meio copo da água do cozimento
Tirando toda água da panela, tampe ela e chacoalhe um minuto ate a carne desfiar
Com a carne já desfiada, regue outra panela com óleo e refogue a cebola, o alho
Quando dourar jogue a carne desfiada, o pimentão e o tomate, deixe fritar um pouco
Coloque o copo de água que você reservou e acrescente os sachê de tempero, o tempero baiano e o sal
Experimente e acerte o sal
Quando chegar no sabor desejado, adicione o molho de tomate e mexa até que fique na consistência desejada
Deixe ferver e está pronto
Sirva com pão francês, fica uma delicia

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8397-carne-louca-facil.html>