

CARNE LOUCA DO CASAL

INGREDIENTES

5 pães
500 g de lagarto
1/2 xícara de bacon picadinho frito
1 lata de cerveja preta
1 litro de água
2 colheres (sopa) de molho barbecue
1 colher (sopa) de azeite
1/2 cebola
2 dentes de alho
1 cenoura
1 lata pequena de extrato de tomate
2 colheres (sopa) de cheiro-verde
1/3 xícara de azeitona picada
1 folha de louro
1 colher (chá) de pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

Refogue o alho, a cebola, sal e pimenta em uma panela de pressão com o azeite

Adicione a peça da carne na panela, com o molho barbecue e a folha de louro; continue refogando até dourar a carne

Adicione a cerveja e a água

Tampe a panela e aguarde o cozimento por 40 minutos na pressão

Abra a panela e verifique se a carne já está boa para ser desfiada, se não, continue o cozimento

Com um garfo, desfie a carne em um prato

Adicione o extrato de tomate, a cenoura ralada, o cheiro

Abra a panela e deixe cozinhar por mais 10 minutos até o molho engrossar

Recheie os pães com a carne e sirva

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/9260-carne-louca-do-casal.html>