

CARNE LOUCA DA FLÁVINHA

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 3 cebolas grandes cortadas em fatias

1 xícara (chá) de molho de tomate

3 tomates cortados em tiras

1 xícara (chá) de pimentão amarelo cortado em tiras (sem semente)

1 xícara (chá) de pimentão vermelho cortado em tiras (sem semente)

1 xícara (chá) de azeitonas pretas picadas (sem caroço)

1/2 xícara de uva passa branca

1 xícara (chá) de salsinha

2 colheres (sopa) de vinagre

3 colheres de azeite

Uma porção de orégano

MODO DE PREPARO

Tempere o lagarto com o sal e a pimenta-do-reino, em seguida aqueça o óleo na panela de pressão e frite o lagarto até que ele doure.

Acrescente a cebola, o alho, as folhas de louro, o caldo de carne, o vinho e o orégano, e cubra com água quente.

Leve ao fogo até que cozinhe e fique macia para desfiar.

Em seguida, desfie a carne, e em uma panela acrescente a cebola, o molho de tomate, os tomates, os pimentões, as uvas passas, as azeitonas, a salsinha, o vinagre e o orégano.

Deixe ferver por alguns minutos até que engrosse o molho, e acrescente o sal.

Sirva com pães de sal.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18738-carne-louca-da-flavinha.html>