CARNE ASSADA AO MOLHO MADEIRA DA NELLLY

INGREDIENTES

1 kg de lagarto redondo ou outra carne própria para assar

alho a gosto picado

cominho a gosto

1 colher (sopa) de vinagre branco ou molho inglês

1 colher (chá) de sal

1 cenoura pequena (para rechear)

1 linguiça calabresa (para rechear)

1 pedaço de bacon defumado (para rechear)

3 batatas inglesas médias cortadas ao meio

1 colher (sobremesa) de açúcar (para dourar)

óleo

MODO DE PREPARO

Fure a carne, com a ponta da faca, no meio para colocar a linguiça calabresa,o bacon e a cenoura.

Deixe marinar no vinagre, alho, cominho e sal por pelo menos 30 minutos.

Doure a carne no óleo com o açúcar (ponto caramelo) em todos os lados em uma panela larga e funda.

Cubra com água e deixe ferver, tampe a panela e deixe a a carne cozinhando.

Quando a água secar e o fundo da panela estiver em consistência caramelada, acrescente mais água (cobrindo sempre a carne).

Assim que a carne estiver macia, com um molho grosso, coloque as batatas previamente cozidas e pode acrescentar também cheiro-verde.

Corte a carne em fatias finas e arrume numa travessa, colocando por cima o molho da carne.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21710-carne-assada-ao-molho-madeira-da-nellly.html