

CARNE MALUCA DA VOVÓ MARTHA

INGREDIENTES

600 g de acém picado em pedaços grandes

3 dentes de alho

2 cebolas grandes

1/2 tomate sem pele

2 colheres sopa de azeitona picada

1 copo de óleo

1 copo de vinagre branco

1 copo de água

cheiro verde

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, frite os pedaços da carne em um fio de óleo até dourar.

Adicione uma cebola bem picada, o tomate picado, o alho, sal e pimenta a gosto e deixe fritar até dourar a cebola.

Adicione o copo de óleo, o copo de vinagre e o copo de água.

Tampe a panela e leve ao fogo médio por meia hora ou até a carne amolecer bem.

Depois de cozida a carne, destampe a panela e coloque uma cebola grande fatiada (ou mais), e as azeitonas.

Deixe cozinhar destampado por 5 minutos.

Coloque tudo num pirex e espere esfriar um pouco.

Desfie bem a carne e complete com o cheiro verde.

Para fazer sanduíche para festas, comer como acompanhamento para massas, ou no dia-a-dia com arroz e feijão.

Se for congelar, cuidado com o sal.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26722-carne-maluca-da-vovo-martha.html>