CARNE CHEIA

INGREDIENTES

2 kg de lagarto ou coxão duro em um único pedaço

200 g de bacon cortado em cubos

2 cebolas em cubos

2 pimentões em cubos

100 g de azeitonas sem caroço

1 xic de coentro picado

Sal, pimenta-do-reino a gosto

2 colheres de açucar

3 dentes de alho grande

4 colheres de vinagre

MODO DE PREPARO

Limpe a carne e faça furos nela toda.

Pegue todos os temperos picados e o bacon o sal a pimenta e o vinagre e enfie nos furos da carne até que ela fique toda cheia.

Deixe a carne marinando na geladeira por no minimo 30 minutos.

Aqueça a panela de pressão, coloque um fio de óleo e o açúcar.

Deixe o açúcar queimar, então coloque a carne e deixe dourar de todos os lados, então coloque água até cobrir a carne e tampe a panela e deixe cozinhar por cerca de 45 minutos.

Abra a panela e fure com uma faca, se ela não estiver cozida ela vai soltar água.

Então coloque mais água na carne e deixe cozinhar até a água secar vai ficar um molho escuro e muito saboroso.

Retire a carne da panela, corte em fatias e regue o molho por cima.

Sirva com arroz branco e nhoque ou macarronada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42323-carne-cheia.html