CARNE ASSADA DO LULA

INGREDIENTES

TEMPERO:

Tempero:6 dentes de alho

sal

1 folha de louro

1 envelope de sazón

vinagre

pimenta-do-reino

cominho

MODO DE PREPARO

Recheie a carne a a linguiça calabresa.

Mantenha no tempero por no mínimo 12 horas .

Coloque a carne em uma panela juntamente com as cebolas.

Cubra a carne com água até em cima.

Deixe cozinhar em temperatura média.

Vire a carne quando a água estiver pela metade (o que vai demorar um pouquinho).

Quando a água começar a secar, adicione o colorau.

Pingue um pouco de água e virando a carne para que a mesma fique corada.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45647-carne-assada-do-lula.html