CARNE FRIA

INGREDIENTES

1 kg de carne de boi para cozinhar

1 pimentão verde

1 pimentão vermelho

1 pimentão amarelo

1 tomate não muito maduro

25 azeitonas sem caroço

1 limão

azeite

MODO DE PREPARO

Cozinhe a carne até que a mesma fique no ponto de desfiar.

Desfie em pedaços bem pequenos e reserve.

Pique os pimentões, o tomate e a azeitona em cubos bem pequenos, como na preparação de um vinagrete.

Agora misture tudo com a carne desfiada reservada.

Junte o limão e bastante azeite, pra que a carne fique bem molhadinha.

Leve a geladeira até servir, recomendado ficar pelo menos 1 hora.

Sirva com torradas, pães e um bom vinho ou cerveja.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46556-carne-fria.html