CARNE LOUCA SUÍNA

INGREDIENTES

PARA O COZIMENTO DA CARNE:

Para o cozimento da carne:2 litros de água

sal a gosto

1 folha de louro

1 cenoura pequena

1 ramo de salsa

2 dentes de alho

1 cebola de cabeça, pequena, cortada em 4 partes

MODO DE PREPARO

COZIMENTO DA CARNE:

Cozimento da carne:Corte a carne em 3 fatias grossas e leve ao fogo com os demais ingredientes. Cozinhe até a carne ficar macia. Retire do fogo e espere amornar. Desfie e reserve.

MONTAGEM DO PRATO:

Montagem do prato:Tempere a salada com azeite, sal e pimenta.

Em um refratário grande faça camadas alternadas de salada e carne.

Regue com um pouco mais de azeite.

Cubra o refratário e leve à geladeira.

Sirva com pão, em forma de sanduíche.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47810-carne-louca-suina.html