CARNE PARA LANCHE

INGREDIENTES

1 kg de músculo cozido na pressão, com água, 1 caldo de carne e folhas de louro

½ xícara (chá) de azeite

1 cebola cortada

1 cabeça de alho

1 pimentão vermelho

1 pimentão amarelo

1 pimentão verde

1 pimenta vermelha

1 xícara (chá) de caldo de carne

1 xícara (chá) de salsa e cebolinha

½ xícara (chá) de azeitona picada

temperos a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela aqueça o azeite e refogue a cebola e o alho. Adicione os pimentões vermelho e amarelo e verdes. Misture e deixe murchar (cerca de 2 a 3 minutos).

Junte as azeitonas, a pimenta vermelha, o caldo do cozimento da carne, temperos a gosto e sal (opcional). Acrescente a carne cozida e desfiada. Mexa para se agregarem. Desligue e adicione a salsa e a cebolinha.

Sirva com pães.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49930-carne-para-lanche.html