SALADA DE MACARRÃO COM CARNE FRIA E ERVAS

INGREDIENTES

SALADA:

Salada:500 g de massa curta de grano duro cozida al dente

1 receita de carne com ervas

Cheiro verde fresco a gosto

Sal e pimenta-do-reino a gosto

CARNE COM ERVAS:

Carne com ervas:1 litro de água fervente

2 sachês de caldo de carne

2 folhas de louro

½ xícara de chá de vinho branco seco (opcional)

100 g de azeitonas fatiadas

1 kg de lagarto ou coxão duro em peça

Tempero de ervas

½ xícara de chá de cheiro verde fresco picado

3 colheres de sopa de manjericão fresco picado

1 colher de sopa de folhas frescas de tomilho limão

450 g de tomates frescos sem pele e sem sementes cortados em cubos

100 ml de vinagre

125 ml de azeite

250 ml de caldo reduzido do cozimento da carne

Sal e pimenta vermelha a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão pequena coloque a água, os sachês de caldo de carne, as folhas de louro, o vinho e a carne.

Tampe a panela e deixe cozinhar em fogo baixo por aproximadamente 40 minutos após início da pressão. Retire a carne e deixe reduzir o molho a 250 ml.

Deixe esfriar, desfie a carne, misture os ingredientes do tempero de ervas e a massa.

Sirva bem gelada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51358-salada-de-macarrao-com-carne-fria-e-ervas.html