# CARNE LOUCA DO BETÃO

## INGREDIENTES

1,5 kg de capa de filé

1 gomo de linguiça calabresa defumada

200 g bacon defumado

3 tomates sem pele

1/2 litro de água

2 folhas de louro

1 cebola grande picada

5 dentes de alho picados em rodelas grossas

sal, pimenta a gosto e óleo para fritar o alho

## MODO DE PREPARO

Tempere a carne com sal e pimenta (cuidado com o sal devido o bacon para não salgar muito)

Ligue o fogo e dê uma selada nela

Em seguida adicione a água, 150 g de bacon, a linguiça calabresa e as folhas de louro

Feche a panela e cozinhe por aproximadamente 50 minutos

Desfie a carne, o bacon e a linguiça

Coloque na panela as carnes desfiadas e adicione a uma concha do caldo do cozimento das carnes

Frite a cebola com 50g de bacon picadinhos e junte com a carne na panela

Agora é só cozinhar tudo em fogo baixo por 5 a 10 minutos para dar uma apurada

Só servir com pãozinho ou arroz

Apreciem

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/5284-carne-louca-do-betao.html