

PIZZA DE BORREGO

INGREDIENTES

½ kg de borrego (carneiro) sem osso e cortado em tiras pequenas

1 cebola média picada

½ colher de suco de limão

2 colheres de óleo de soja

1/4 xícara de conhaque

2 dentes de alho moídos

sal a gosto

pimenta a gosto

cheiro verde a gosto

1 folha de louro

1 massa de pizza grande

Queijo mussarela

azeitonas

opcional: batata palha

MODO DE PREPARO

Tempere o borrego na véspera com sal, pimenta, suco de limão o conhaque e reserve.

Numa panela, doure a cebola e o alho no óleo. Junte o borrego, a folha de louro, mexendo e em seguida deixe cozinhando em fogo médio por cerca de 1 hora ou até que a carne esteja cozida e tenra.

Retire o borrego numa travessa e desmanche em pedaços menores. Distribua a carne sobre a massa de pizza, pode regar com o molho de cozimento da carne, espalhe a azeitona picada e o queijo mozzarella. Leve ao forno até derreter o queijo.

Retirar do forno e servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53035-pizza-de-borrego.html>