

SALADA DE CARNE FRIA À LA SHINDÚ

INGREDIENTES

2 kg de lagarto em peça

500 g de azeitona verde sem caroço e cortada em rodelas

500 g de azeitona preta sem caroço e cortada em rodelas

3 cebolas grandes

1 maço de salsinha

1 litro de azeite extra-virgem

1 litro de vinagre branco

100 g de pimenta-do-reino branca

Sal e orégano a gosto

2 tabletes de caldo de carne

1 vidro pequeno de alcaparras

Água

6 folhas de louro

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão acondicione o lagarto, cubra-o com água (uns dois dedos acima da peça de carne), acrescente os dois cubos de caldo de carne e as folhas de louro. Cozinhe por 40 minutos aproximadamente.

Escorra a água da carne, embrulhe-a em papel alumínio e leve ao freezer para congelar (tempo de congelamento para o preparo de 120 minutos).

Após o congelamento, corte a peça do lagarto em fatias finas e reserve-as.

Corte as três cebolas grandes em rodelas finas e divida-as em três partes iguais.

Pique a salsinha bem miúda e deixe-a bem sequinha.

Numa tigelinha à parte, misture a salsinha, o orégano, o sal, a pimenta do reino e as alcaparras e divida em 3 partes iguais. Reserve.

Misture as azeitonas verdes e as pretas e divida-as em três partes iguais. Reserve.

Divida as fatias de carne também em três partes iguais.

Pegue uma tigela grande e forre com 1/3 das fatias da carne. Em seguida, cubra-a com 1/3 da cebola, 1/3 das azeitonas e polvilhe com 1/3 da misturinha dos temperos.

Regue com 1/3 do azeite extra-virgem e 1/3 do vinagre branco.

Repita o processo com os outros 2/3 dos ingredientes que sobraram, formando camadas.

Exemplo simplificado:

Primeira camada de carne, cebola, azeitonas, temperos, azeite e vinagre. Novamente carne, cebola etc.

Finalize com os temperos azeite e vinagre.

Nota: Esta salada tem que ficar submersa em azeite e vinagre (quase boiando).

Acabamento:

Após prepara-la, cubra a tigela com papel filme e leve à geladeira deixando-a curtindo no mínimo por 4 horas (quanto mais tempo curtir, mais saborosa ela ficará).

Sirva-a com pão italiano fatiado ou pão preto em fatias.

É um excelente aperitivo tendo como acompanhamento cervejas ou vinho branco suave gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55967-salada-de-carne-fria-a-la-shindu.html>