CARNE LOUCA DO CASAL

INGREDIENTES

5 pães

500 g de lagarto

1/2 xícara de bacon picadinho frito

1 lata de cerveja preta

1 litro de água

2 colheres (sopa) de molho barbecue

1 colher (sopa) de azeite

1/2 cebola

2 dentes de alho

1 cenoura

1 lata pequena de extrato de tomate

2 colheres (sopa) de cheiro-verde

1/3 xícara de azeitona picada

1 folha de louro

1 colher (chá) de pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

Refogue o alho, a cebola, sal e pimenta em uma panela de pressão com o azeite

Adicione a peça da carne na panela, com o molho barbecue e a folha de louro; continue refogando até dourar a carne

Adicione a cerveja e a água

Tampe a panela e aguarde o cozimento por 40 minutos na pressão

Abra a panela e verifique se a carne já está boa para ser desfiada, se não, continue o cozimento

Com um garfo, desfie a carne em um prato

Adicione o extrato de tomate, a cenoura ralada, o cheiro

Abra a panela e deixe cozinhar por mais 10 minutos até o molho engrossar

Recheie os pães com a carne e sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9260-carne-louca-do-casal.html