CARNE LOUCA FÁCIL

INGREDIENTES

1 kg de patinho em pedaços

2 sachês de tempero pronto de carne

1 fio de óleo

1/2 cebola picada

1/2 tomate picado

1/2 pimentão picado

2 pitadas de tempero baiano

3 molhos de tomate (a gosto)

sal a gosto

1/2 copo da água de cozimento da carne

cheiro verde

1 colher (sobremesa) de alho

MODO DE PREPARO

Doure a carne no óleo em uma panela de pressão

Cubra 4 dedo acima da carne de água e leve ao fogo médio na panela de pressão

Quando pegar pressão conte 1 hora e desligue

Quando sair a pressão, tire a água da panela e reserve meio copo da água do cozimento

Tirando toda água da panela, tampe ela e chacoalhe um minuto ate a carne desfiar

Com a carne já desfiada, regue outra panela com óleo e refogue a cebola, o alho

Quando dourar jogue a carne desfiada, o pimentão e o tomate, deixe fritar um pouco

Coloque o copo de água que você reservou e acrescente os sachê de tempero, o tempero baiano e o sal

Experimente e acerte o sal

Quando chegar no sabor desejado, adicione o molho de tomate e mexa até que fique na consistência desejada

Deixe ferver e está pronto

Sirva com pão francês, fica uma delicia

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/8397-carne-louca-facil.html