

# 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

©2025 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/10030-carne-louca-do-casal.html>