



# RECEITAS DA FIA

## Carne Louca para Festas

[www.receitasdafia.com/receitas/carne-louca-para-festas](http://www.receitasdafia.com/receitas/carne-louca-para-festas)

Surpreenda seus convidados com essa carne louca fácil e perfeita para festas!  
Pronta em 90 min.

Carne Louca para Festas

 90 min

 15 porções

### Ingredientes

- 1 kg de miolo de [acém](#)
- Sal a gosto
- 2 colheres de sopa de azeite
- 1 [cebola](#) grande picada
- 1 dente de alho picado ou amassado
- 1 [pimentão](#) vermelho picado ou cortado em tirinhas
- 1 pimentão verde picado ou cortado em tirinhas
- 1 lata de [molho de tomate](#) pronto
- 1 e 1/2 litro de [caldo de carne](#)

### Modo de Preparo

1. Em uma panela de pressão, coloque a carne, o caldo de carne, tempere com sal e cozinhe na pressão por 40 a 50 minutos, até a carne ficar macia.
2. Deixe a pressão sair, reserve o caldo e desfie as carnes.
3. Em uma panela, refogue a cebola no azeite.
4. Adicione o alho e deixe dourar.
5. Acrescente os pimentões e a carne desfiada, misturando bem.
6. Junte o molho de tomate, o caldo do cozimento da carne, acerte o tempero e deixe cozinhar até o molho apurar, mexendo ocasionalmente.
7. Sirva e aproveite!

Veja mais:

Confira essa deliciosa receita de [Pão de Abóbora Cabotiá](#) que combina perfeitamente com esta carne louca.