



RECEITAS DA FIA

Sanduiche de Carne Louca

www.receitasdafia.com/receitas/sanduiche-de-carne-louca

Experimente esse delicioso sanduíche de carne louca com tempero irresistível! [Sanduíche de Carne Louca](#)

 40 min

 10 porções

Ingredientes

- 1 ½ kg de [coxão mole](#)
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- 4 colheres de sopa de azeite
- 2 [cebolas](#)
- 4 dentes de alho
- 6 [tomates](#)
- 1 [pimentão vermelho](#)
- 2 colheres de sopa de extrato de tomate
- 1 maço de salsinha picada
- 12 [pães franceses](#)

Modo de Preparo

1. Comece cortando a carne em tiras grossas, no sentido da fibra, e tempere com sal e pimenta a gosto.
2. Aqueça uma panela com azeite e sele todos os lados da carne. Reserve.
3. Na mesma panela, refogue a cebola e o alho até ficarem dourados.
4. Adicione o tomate e o pimentão picados e cozinhe até os ingredientes murcharem.
5. Misture o extrato de tomate e acrescente a carne e a cebola.
6. Cubra com água e cozinhe em fogo médio até a carne desmanchar.
7. Desligue o fogo e desfie a carne com um garfo.
8. Recheie os pães com a carne desfiada e sirva. Bom apetite!

www.receitasdafia.com