

Carne Louca

#carolnacozinhacomfiospinguin

Na Cozinha
com 
PINGUIN



CARNE LOUCA

POR CAROL RIBAS DO @CAROL NA COZINHA PARA ATELIÊ PINGUIN

Carne louca, carne maluca ou roupa velha? Como é conhecido esse prato na sua região? Pode ser usado vários tipos de carne, só basta desfiar e preparar um molho saboroso e como acompanhamento: um pãozinho fresquinho! Separe os ingredientes a seguir e festeje conosco! AH! E quando fizer nos marque nas redes sociais!

@fiospinguin @carolnacozinha



Na Cozinha
com A
PINGUIN



○ INGREDIENTES

- 2 colheres de sopa se azeite
- 2 cebolas médias fatiadas
- 1 pimentão médio amarelo fatiado
- 1 pimentão médio vermelho fatiado
- 400g de carne cozida e desfiada (usei fraldinha)
- 1 lata de tomate pelado picado
- 1 colher de sopa de páprica defumada
- Sal e salsinha a gosto

○ TEMPO TOTAL DE PREPARO

1h30mn

○ MODO DE PREPARO

- Refogue a cebola e os pimentões no azeite
- Junte a carne desfiada
- Tempere com sal e páprica, e misture bem.
- Coloque o tomate e deixe apurar.
- Por último coloque a salsinha e sirva com pãozinho :)

#carolnacozinhamcomfiospingouin



hummus!



com amor


PINGUIN

 **PARAMOUNT**
TÊXTEIS

Avenida Eusébio Matoso, 1.375 - 3º andar
CEP 05423-905 - Butantã
São Paulo - SP - Brasil
www.pinguin.com.br

    [fiaspinguin](https://www.instagram.com/fiaspinguin)

SAC 0800 0123777

Segunda a sexta
das 9h às 18h

Para mercados internacionais

+55 51 3452-8774

export@paramount.com.br