

# CARRÉ SUÍNO

COM MOLHO DE TOMATE



## INGREDIENTES

- 4 carrés suínos
- 1 limão
- 1 cebola pequena (ou 1/2 grande)
- 2 dentes de alho
- Páprica a gosto
- Erva aromática (sempre mudo, as vezes orégano e manjerição ou alecrim ou ervas finas escolha o que mais gosta)
- 2 caldos de bacon ou sal
- 1/2 xícara de água
- 1 caixinha de extrato de tomate
- Cebolinha e salsinha

## INSTRUÇÕES

1. Esprema o limão nos carrés
2. Em um processador (ou liquidificador) triture a cebola, o alho, páprica, a erva e os caldos de bacon OU sal com 1/2 xícara de água.
3. Coloque essa mistura nos carrés e deixe marinando por pelo menos 20 minutos.
4. Tire os carrés da marinada e leve à frigideira para dourá-los.
5. Pegue o líquido da marinada e coloque frigideira.
6. Deixe cozinhar até o líquido evaporar e adicione o extrato de tomate.
7. Cozinhe mais um pouco para pegar o sabor.
8. Sirva com salsinha e cebolinha por cima.

Yummy!