

CARNE COM MOLHO NA PRESSÃO

INGREDIENTES

1 1/2 kg de acém ou posta gorda

4 cabeças grandes de alho

2 cebolas grandes

3 tiras de bacon

2 caldos prontos sabor de carne

corante a gosto

cominho e pimenta-do-reino em pó a gosto

sal a gosto

1 pacote de extrato de tomate

1/2 copo de água

1 limão

1 calabresa

óleo

2 batatas

MODO DE PREPARO

Corte a carne em cubos

Esprema o limão e coloque na carne

Tempere com cominho, pimenta

Pisar o alho e colocar na carne

Coloque óleo na panela de pressão

Corte as duas cebolas em rodelas grossas

Cubra o fundo da panela com as rodelas de cebola

Corte a calabresa em rodelas

Tire a pele do bacon e corte em pedaços grandes o resto

Agora misture a carne com a calabresa e o bacon

Jogue tudo na panela de pressão

Amasse os dois caldos prontos de sabor de carne, de modo que você possa jogar na panela bem espalhado

Coloque o meio copo de água

Agora cubra a carne com extrato de tomate

Tampe a panela e espere pegar pressão

Depois que pegar pressão, coloque no fogo baixo e deixe por uma hora

Em uma panela à parte, coloque pra cozinar a batata já descascada e cortada em rodelas grossas

Quando terminar o tempo de cozimento da carne, retire a pressão da panela e abra

Coloque a batata na panela e misture para pegar o gosto

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12034-carne-com-molho-na-pressao.html>