

# 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 rodela grossas  
Cubra o fundo da panela com as rodela de cebola  
Corte a calabresa em rodela  
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 cozinhar 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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