

BISTECA BOVINA NA PANELA DE PRESSÃO DA ELIZA

INGREDIENTES

1 kg de bisteca bovina
1 copo (americano) de extrato de tomate
1 cebola cortada
2 dentes de alho
2 cubos de caldo de carne
2 sachês de tempero pronto de carne
2 colheres de óleo
pimentão
sal a gosto
colorau a gosto
4 batatas cortadas ao meio

MODO DE PREPARO

Retire os ossos da carne e acrescente os temperos secos
Coloque a cebola, o alho, o óleo e o pimentão e mexa
Leve um copo de água para ferver e desmanche o caldo de carne
Leve a panela ao fogo e refogue
Acrescente a água com o caldo e ferva um pouco
Ligue a pressão e deixe cozinhar por 30 minutos
Acrescente as batatas e cozinhe por mais 2 minutos
Desligue o fogo, misture o extrato de tomate mais a cebola e o pimentão
Fica ótimo com arroz branco

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12435-bisteca-bovina-na-panela-de-pressao-da-eliza.html>