

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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