

# BISTECA BOVINA NA PANELA DE PRESSÃO DA ELIZA

## INGREDIENTES

1 kg de bistecca 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  
Acrecente a água com o caldo e ferva um pouco  
Ligue a pressão e deixe cozinhar por 30 minutos  
Acrecente 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>