

# O SEGREDINHO DA CARNE DE PANELA SUCULENTA QUE DESMANCHA NA BOCA!

## INGREDIENTES

2 cebolas grandes cortadas em cubos grandes  
2 cenouras médias descascadas e cortadas em pedaços grandes  
2 batatas grandes descascadas e cortadas em cubos grandes  
1 cabeça de alho descascada  
1 pacote de molho de tomate pronto  
um pouco daquele tempero pronto pra temperar carne  
500g de carne cortada em cubos grandes pode ser paleta

## MODO DE PREPARO

Antes de tudo pique a carne e tempere com o tempero pronto. ou de sua preferencia.

Ai você descasca e pica os legumes.

Coloque a sua panela de pressão sobre fogo alto. Aqueça um pouco de óleo. Quando estiver bem quente adicione a carne e utilize a técnica do NÃO MEXA para dourar a carne

Quando toda a carne estiver dourada por fora, adicione todos os ingredientes e misture.

E agora coloque água até quase cobrir os ingredientes. QUASE. Esse &ldquo;quase&rdquo; é o suficiente pra que a água cozinhe tudo direitinho e forme um molho com uma consistência legal.

E, só pra lembrar, durante todo esse tempo sua panela está sobre FOGO ALTO!

Agora tampe a panela e espere pegar pressão.

Quando estiver com pressão, abaixe o fogo para médio e conte 35 minutos.

Depois dos 35 minutos, espere a pressão sair e abra a panela.

Bom Apetite!!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13252-o-segredinho-da-carne-de-panela-suculenta-que-desmancha-na-boca.html>