

O TRUQUE DA CARNE DE PANELA PERFEITA QUE DESMANCHA NA BOCA COMO NENHUMA OUTRA!

INGREDIENTES

- 2 cebolas grandes cortadas em 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 “quase” 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 esta 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!!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13648-o-truque-da-carne-de-panela-perfeita-que-desmancha-na-boca-como-nenhuma-outra.html>