

CHURRASCO DE PANELA DE PRESSÃO, A CARNE FICA MUITO MACIA E SABOROSA!

INGREDIENTES

1 kg de picanha

Carvão

Papel alumínio

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Passa o sal na picanha e reserve.

Abra o papel alumínio e coloque o carvão, feche-o de modo que não apareça.

Coloque no fundo da panela de pressão o papel alumínio com o carvão.

Em seguida a picanha em cima do papel alumínio sem contato com a panela e nem o carvão. Tampar a panela e deixar em fogo baixo, quando começar a chiar, marcar 20 minutos. Desligue o fogo e deixe a panela fechada até ela perder pressão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

[https://areceitadavez.com.br/receita/13869-churrasco-de-panela-de-pressao-a-carne-fica-muito-macia-e-saborosa.h
tml](https://areceitadavez.com.br/receita/13869-churrasco-de-panela-de-pressao-a-carne-fica-muito-macia-e-saborosa.html)