

ASSADO DE PANELA SIMPLES! O SEGREDINHO DA CARNE PERFEITA, MACIA E SUCULENTA!

INGREDIENTES

1 quilograma de lagarto, patinho, paletão ou músculo traseiro

2 colheres de sopa de óleo de girassol

1 unidade de cebola grande

2 unidades de tomate médio

2 dentes de alho

½ copo de água

¼ copo de vinho branco

pimenta do reino

sal

MODO DE PREPARO

Para preparar carne assada na panela, o primeiro passo é temperar a carne com sal e pimenta. Leve ao fogo médio a panela com o óleo e, quando estiver quente, frite a carne de todos os lados, até ficar com aspeto de cozinhada- e este processo se chama 'selar', e mantém a carne bem macia e suculenta no interior.

Retire a carne e, no óleo que restou, refogue a cebola e os alhos picados. Quando a cebola estiver transparente, acrescente os tomates picados e deixe cozinhar em fogo médio-baixo, mexendo de vez em quando, até os tomates murcharem.

Dica: Se a panela estiver seca, acrescente um pouco mais de óleo.

Acrescente o vinho e mexa, para desgrudar todos os pedaços da panela. Quando o vinho ferver, adicione de novo a carne, junta a água, tampe a panela e deixe cozinhar por 40-45 minutos depois da pressão começar. Após esse tempo verifique se a carne está a seu gosto, ou se precisa cozinhar mais um pouco.

Dica: Neste momento, se quiser, pode adicionar alguma erva aromática da sua preferência: louro, tomilho, oréganos, salsinha, etc.

Se a carne estiver ao seu gosto, está na hora de servir! Corte a peça em fatias e sirva este delicioso assado de panela simples acompanhado dos sucos que estão na panela e, por exemplo, purê de batata. Bom apetite e diga-nos o que achou!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14168-assado-de-panela-simples-o-segredinho-da-carne-perfeita-macia-e-suculenta.html>