

VEJA A RECEITA DA MELHOR CARNE DE PANELA QUE VOCÊ VAI COMER NA VIDA!

INGREDIENTES

1 kg de carne de acém cortada em cubos grandes

2 colheres (sopa) de óleo de milho

2 colheres (sopa) de cebola granulada

2 cubos de caldo natural

colorau a gosto

cheiro-verde desidratado a gosto

água ate cobrir a carne

5 batatas médias descascadas e cortadas ao meio

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão coloque o óleo e a cebola, deixe até que ela fique bem moreninha.

Junte a carne cortada em cubos médios, deixe dourar por 15 minutos.

Junte os 2 cubos de caldo natural e o colorau a gosto.

Coloque a água até que cubra a carne, não ultrapasse a carne.

Coloque na pressão por 25 minutos.

Retire do fogo, tire a pressão e junte as batatas e o cheiro-verde.

Coloque na pressão novamente, conte 5 minutos após a panela de pressão começar a apitar e desligue o fogo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14266-veja-a-receita-da-melhor-carne-de-panela-que-voce-vai-comer-na-vida.html>