CARNE DE PANELA QUE DESMANCHA... A MELHOR RECEITA DE TODAS!

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!!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/14919-carne-de-panela-que-desmancha-a-melhor-receita-de-todas.html