

CARNE DE PANELA COM SABOR DE CHURRASCO, RECEITA FEITA NA PANELA DE PRESSÃO!!

INGREDIENTES

1 kg de miolo de acém

2 colheres de sopa de banha de porco (ou óleo de sua preferência)

2 cebolas médias cortadas em rodelas

3 dentes de alho fatiados

1 colher de sobremesa de sal (ou a gosto)

Pimenta calabresa a gosto

1 colher de sobremesa de chimichurri

1/2 colher de chá de colorau (ou cúrcuma)

1/2 colher de chá de páprica defumada (opcional)

2 folhas de louro

1 copo americano de água (aproximadamente 200 ml)

MODO DE PREPARO

Selando a Carne:

Aqueça a banha de porco (ou óleo) em uma panela de pressão.

Adicione o miolo de acém cortado em pedaços grandes e sele todos os lados da carne até dourar bem.

Esse processo ajuda a manter os sucos dentro da carne, garantindo uma textura suculenta.

Preparando a Cama de Cebola: Retire a carne selada da panela e reserve.

Forre o fundo da panela de pressão com as rodelas de cebola, criando uma “cama” para a carne.

Tempero e Cozimento: Coloque a carne de volta na panela sobre as cebolas.

Adicione os dentes de alho fatiados, sal, pimenta calabresa, chimichurri, colorau, páprica defumada e folhas de louro.

Despeje o copo de água na panela.

Tampe a panela e cozinhe em fogo médio.

Quando a panela pegar pressão, abaixe o fogo e cozinhe por 30 minutos.

Finalização: Após 30 minutos, desligue o fogo e deixe a pressão sair naturalmente.

Abra a panela e verifique a suculência da carne.

Se necessário, deixe apurar o molho por mais alguns minutos com a panela destampada para reduzir e intensificar o sabor.

E aí está! Uma carne de panela cebolada com um sabor incrível de churrasco, feita na panela de pressão.

Essa receita é perfeita para qualquer ocasião, garantindo uma refeição saborosa e prática.

A carne fica tão macia que nem precisa de faca para cortar, e o molho, cheio de sabor, é irresistível.

Experimente essa receita e veja como é fácil transformar um simples pedaço de carne em uma verdadeira delícia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

[https://areceitadavez.com.br/receita/17300-carne-de-panela-com-sabor-de-churrasco-receita-feita-na-panela-de-pr
essao.html](https://areceitadavez.com.br/receita/17300-carne-de-panela-com-sabor-de-churrasco-receita-feita-na-panela-de-pr
essao.html)