

PALETA COM MANDIOQUINHA NA PRESSÃO

INGREDIENTES

1 quilo de paleta bovina cortada em quatro pedaços

4 mandioquinhas médias descascadas inteiras

2 colheres (sopa) de óleo

1 cebola média picada

4 dentes de alho picados

1/2 pimentão pequeno vermelho picado

1 tomate médio picado

1 colher (café) de cominho moído

pimenta-do-reino moída a gosto

coentro ou salsa a gosto

1 tablete de caldo de carne

água fervente o quanto baste

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo alto, uma panela de pressão com o óleo e deixe aquecer bem

Coloque os pedaços da carne e deixe dar uma selada de todos os lados

Adicione a cebola, o alho, o pimentão e refogue até murcharem

Coloque a água fervente até cobrir toda carne

Adicione o restante dos ingredientes, com exceção das mandioquinhas; tampe a panela e deixe cozinhar em fogo médio por 25 minutos, depois que a panela começar chiar

Apague o fogo e deixe sair a pressão espontaneamente

Abra a panela e coloque as mandioquinhas, ajeitando para que elas fiquem em contato com o molho

Tampe a panela novamente e deixe mais 10 minutos, depois que a panela começar chiar

Apague o fogo e deixe sair toda pressão

Abra a panela e, se estiver com muito molho, deixe secar um pouco com a panela destampada

Sirva com arroz

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/11312-paleta-com-mandioquinha-na-pressao.html>