

MAMINHA DELICIOSA NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

1 1/2 kg de maminha (ou outra carne de sua preferência)

1 cebola grande bem picada

3 dentes de alho picados finamente ou esmagados

1 colher (sopa) de molho de gergelim (opcional)

1 colher (sopa) de molho inglês

1/2 xícara (chá) de vinho branco seco

3 folhas de louro

1 colher (sopa) de ervas-finas

1/2 xícara (chá) de azeite

2 xícaras (chá) de água quente

1/4 xícara (chá) de vinagre

sal a gosto

pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha com tampa, coloque a maminha e faça alguns furos com uma faca de ponta

Tempere a maminha com sal, pimenta, os alhos esmagados, o molho inglês, o molho de gergelim, o vinho branco, o loro, as ervas

Misture o tempero na carne e faça entrar nos cortes feitos com a faca

Deixe marinar no refrigerador de um dia para o outro para pegar bem o tempero

Coloque o azeite em uma panela de pressão e deixe esquentar bem

Coloque a carne e doure de todos os lados por alguns minutos

Acrescente o molho da marinada e as duas xícaras (chá) de água quente

Tampe a panela e deixe cozinhar por 45 minutos após iniciada a pressão

Retire a panela do fogo, deixe sair a pressão e retire a tampa

Leve novamente a panela ao fogo e deixe cozinhar por mais 10 minutos sem tampar

Acrescente o vinagre e cozinhe por mais 5 minutos

Retire do fogo e sirva fatiada com o molho que ficou na panela

Sirva a maminha com uma massa e salada verde

<https://receitaecozinha.com.br/receita/11325-maminha-deliciosa-na-panela-de-pressao.html>