

CARNE COM MOLHO NA PRESSÃO

INGREDIENTES

1 1/2 kg de acém ou posta gorda
4 cabeças grandes de alho
2 cebolas grandes
3 tiras de bacon
2 caldos prontos sabor de carne
corante a gosto
cominho e pimenta-do-reino em pó a gosto
sal a gosto
1 pacote de extrato de tomate
1/2 copo de água
1 limão
1 calabresa
óleo
2 batatas

MODO DE PREPARO

Corte a carne em cubos
Esprema o limão e coloque na carne
Tempere com cominho, pimenta
Pisar o alho e colocar na carne
Coloque óleo na panela de pressão
Corte as duas cebolas em rodela grossas
Cubra o fundo da panela com as rodela de cebola
Corte a calabresa em rodela
Tire a pele do bacon e corte em pedaços grandes o resto
Agora misture a carne com a calabresa e o bacon
Jogue tudo na panela de pressão
Amasse os dois caldos prontos de sabor de carne, de modo que você possa jogar na panela bem espalhado
Coloque o meio copo de água
Agora cubra a carne com extrato de tomate

Tampe a panela e espere pegar pressão

Depois que pegar pressão, coloque no fogo baixo e deixe por uma hora

Em uma panela à parte, coloque pra cozinhar a batata já descascada e cortada em rodela grossas

Quando terminar o tempo de cozimento da carne, retire a pressão da panela e abra

Coloque a batata na panela e misture para pegar o gosto

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/12034-carne-com-molho-na-pressao.html>