CARNE DE PANELA

INGREDIENTES

2 kg de ponta de peito bovina

2 colheres (sopa) de banha de porco

salsinha a gosto

orégano a gosto

alecrim a gosto

sal a gosto

1 cebola media

1 tomate médio

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão coloque 2 litros de água e a ponta de peito sem a gordura e osso

Feche a panela e deixar por cerca de 20 minutos em fogo baixo, começando a contar após a panela levantar o vapor

Após os 20 minutos, retire a carne e coloque em uma panela de ferro preaquecida com a banha de porco

Sele a carne por cerca de 40 minutos, acrescentando a própria água que foi utilizada na panela de pressão anteriormente

Após os 40 minutos, coloque os ingredientes que sobraram; deixe por mais 20 minutos e sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10581-carne-de-panela.html