

GUISADO DE BOI

INGREDIENTES

1 kg de peito bovino
1 batata média
2 tomates médios
1 cebola grande
2 dentes de alho
1 pimentão
1 colher (sopa) de colorau
1 colher (sopa) de tempero baiano (semente de coentro, pimenta branca e cominho, triturados juntos)
1 folha de louro
2 pimentas de cheiro
1/2 maço de coentro
1 cenoura média
2 colheres (sopa) de vinagre
1 colher (sopa) de óleo
2 copos (180 ml) de água

MODO DE PREPARO

Corte o peito bovino em pedaços médios.

Pique o tomate, a cebola, o dente de alho e o pimentão. Misture com os pedaços de peito bovino e acrescente o colorau, o tempero baiano, o louro, mais a pimenta de cheiro e o coentro picados.

Corte a cenoura em rodelas e regue-a com duas colheres de vinagre.

Em uma panela de pressão, coloque uma colher de óleo e todos os ingredientes já misturados. Refogue. Feito isso, adicione dois copos de água na panela e coloque na pressão por aproximadamente 15 minutos.

Passado esse tempo, tire a pressão e verifique se a carne está macia. Corte a batata em rodelas e ponha junto com a carne na pressão por mais 2 minutos.

Sirva com coentro picadinho por cima.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12963-guisado-de-boi.html>