CARNE SUÍNA NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

1 kg de carne suína (cortada em cubo)

suco de 1 limão

óleo

3 dentes de alho

1/2 cebola picada

salsa ou coentro

1 tomate

1/2 colher (sopa) de pimenta-do-reino

1/2 colher (sopa) de cominho

1 colher (sopa) de coloral

cebolinha (opcional)

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Na panela de pressão, acrescente o óleo junto do alho e deixei dourar.

Em seguida, acrescente a salsa ou o coentro junto com a cebola e refogue.

Em seguida, acrescente o coloral e mexa.

Acrescente a carne aos poucos e mexa.

Depois de acrescentar toda carne, deixe fritar por alguns minutos sem parar de mexer para não grudar.

Por causa do limão, a carne soltará água.

Feche a panela e deixe por cerca de 15 minutos.

Quando estiver pronta, acrescente o tomate cortado em cubos e finalize com cebolinha picada por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13443-carne-suina-na-panela-de-pressao.html