CARNE DE PANELA, COMIDINHA DA VOVÓ

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de azeite

1 lata seleta de legumes

1 cebola picada

3 dentes de alho picados

1 cenoura picada em cubos bem pequenos

500 g de carne patinho cortada em cubos

2 colher (sopa) de extrato de tomate

1 colher (chá) de páprica

2 colheres (sopa) de molho shoyu

molho de pimenta a gosto

sal a gosto

400 ml de água em temperatura ambiente

3 batatas médias sem casca, picada em cubos médios

cheiro-verde para polvilhar a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão refogue a cebola no azeite até murchar.

Adicione o alho.

Acrescente a cenoura e misture bem.

Adicione a carne e refogue até que todos os lados fiquem cozidos.

Acrescente o extrato de tomate, a páprica, o shoyu, o sal, a pimenta-do-reino e água.

Tampe a panela de pressão e cozinhe por cerca de 20 minutos.

Acrescente as batatas e a seleta de legumes; se precisar, coloque mais água, mas não precisa cobrir as batatas.

Volte ao fogo e assim que pegar pressão, conte 5 minutos e desligue.

Deixe novamente sair a pressão.

Na hora de servir, polvilhe salsinha por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14166-carne-de-panela-comidinha-da-vovo.html