

CARNE ASSADA COM CALABRESA E MACAXEIRA

INGREDIENTES

- 1 kg de carne lagarto
- 1 cebola fatiada
- 2 pequenos alhos
- 1 porção generosa de cheiro verde
- 1 calabresa
- 1 macaxeira
- sal a gosto
- 1 sachê de tempero para carne

MODO DE PREPARO

Coloque na panela de pressão o alho, cebola, cheiro verde, carne e o sachê de tempero para carne.

Adicione água quase o suficiente para cobrir a carne.

Após 20 minutos aproximadamente retire a carne. Fatie-a.

Coloque a macaxeira na panela. Deixe por 10 minutos.

Coloque a calabresa por 3 minutos e está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14623-carne-assada-com-calabresa-e-macaxeira.html>