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 sache 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