

CHAMBARIL NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

1 kg de chamberil
1 cebola
1 colher (chá) de alho triturado
2 colheres (chá) de mostarda
1 xícara (chá) de molho de tomate
shoyu
sal
pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

Corte a carne em cubos e coloque sal a gosto.
Em uma panela, refogue no azeite a cebola picada com o alho.
Acrescente a carne e siga refogando.
Em seguida, acrescente pimenta-do-reino a gosto, a mostarda e shoyu a gosto.
Para finalizar, acrescente o molho de tomate e 1 xícara de água.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14823-chambaril-na-panela-de-pressao.html>