

# CARNE DE PANELA QUASE IGUAL DA VÓ VALDA

## INGREDIENTES

- 1 1/2 kg de coxão duro
- 5 dentes de alho
- 1 colher (sopa) de banha de porco ou azeite
- sal rosa e pimenta do reino a gosto
- 150 ml de vinagre de vinho tinto

## MODO DE PREPARO

- Corte a carne em pedaços grandes e faça alguns furos com a ponta da faca.
- Coloque os pedaços de carne em um pote (preferencialmente de vidro).
- Tempere a carne com sal e pimenta do reino a gosto ou temperos de sua preferência.
- Adicione o vinagre e mexa para temperar toda a carne.
- Tampe o pote e deixe na geladeira por 2 à 8 horas.
- Passado esse tempo, coloque um pouco de água para ferver enquanto corta o alho em lâminas.
- Doure o alho em uma panela de pressão.
- Coloque a carne na panela com a ajuda de um garfo para selar.
- Depois adicione o restante do tempero que ficou no pote.
- Coloque água até cobrir a carne.
- Depois que sair a pressão, cozinhe por cerca de 30 à 40 minutos.
- Desligue o fogo e espere a pressão acabar para abrir a panela.
- Deixe ferver até quase secar o caldo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14916-carne-de-panela-quase-igual-da-vo-valda.html>