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 pimemta 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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