

# CARNE DE PANELA SIMPLES

## INGREDIENTES

- 500 g de acém cortado em cubos médios
- 3 alhos picadinhos
- 2 colheres (sopa) de óleo de soja
- 2 cubos de caldo de galinha (ou outro da sua preferência)
- colorau a gosto
- 3 batatas médias descascadas e cortadas ao meio

## MODO DE PREPARO

- Em uma panela de pressão, coloque o óleo e os alhos e deixe fritar até que fique bem moreninho.
- Em seguida, adicione a carne cortada em cubos médios e deixe dourar por cerca de 15 minutos.
- Após isso, acrescente os cubos de caldo de galinha e o colorau a gosto.
- Cubra a carne com água, mas não ultrapassando-a, pois a água é somente para cobrir a carne.
- Feche a panela e deixe 25 minutos na pressão.
- Após esse tempo, desligue, espere sair a pressão, abra a panela e adicione as batatas cortadas ao meio.
- Em seguida, feche a panela novamente, espere pegar pressão e conte 10 minutos.
- Passado esse tempo, espere sair a pressão e sirva!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15184-carne-de-panela-simples.html>