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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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