

# AGULHA COM OSSO NA PRESSÃO

## INGREDIENTES

1 e 1/2 kg de agulha com osso  
1 colher (sopa) rasa de sal  
4 dentes de alho grandes  
cominho  
louro em pó  
colorau, curry ou açafrão  
vinho tinto seco  
2 colheres de óleo  
150 ml de água  
3 ou 4 batatas partidas ao meio  
2 cenouras em rodelas  
1/2 chuchu em pedaços médios  
1 tomate picado  
1/2 pimentão picado  
1 cebola grande picada  
coentro ou cheiro verde

## MODO DE PREPARO

Salgue a carne.

Coloque a carne, o cominho, o louro, o colorau e alho na panela de pressão.

Em seguida refogue a carne com o óleo.

Adicione o vinho e a água, cozinhe na pressão por cerca de 15 minutos e desligue.

Coloque o restante dos ingredientes e deixe cozinhar por mais 5 minutos.

Desligue o fogo, adicione o coentro e está pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15446-agulha-com-osso-na-pressao.html>