

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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