

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.

Deslique o fogo, adicione o coentro e está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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