

# CARNEIRO COZIDO NA PRESSÃO

## INGREDIENTES

2 kg de carneiro  
3 folhas de louro  
1 pitada de alecrim e outra de orégano (opcional)  
Cheiro verde a gosto  
1 tomate picado  
1 cebola média picada  
1 pimentão médio picado  
2 dentes de alho amassados  
Pimenta-do-reino a gosto  
Colorau e sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Após o carneiro ser cortado e bem lavado, coloque todos os ingredientes e o carneiro em uma panela de pressão.

Após a panela de pressão começar a chiar, deixe cozinhar por 20 minutos.

Desligue o fogo e deixe a panela fechada por cerca de 5 minutos, sem abrir.

Após abrir a panela, coloque cheiro verde e sirva.

A opção para acompanhar é uma farofa de pão de milho com um pouco de caldo do carneiro e cheiro verde por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16182-carneiro-cozido-na-pressao.html>