

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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