

BISTECA SUÍNA NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

1 kg de bistecca suína sem couro

1 cebola em rodelas

2 tomates picados

óleo

água

tempero a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere as bisteccas suínas a gosto (alho, sal).

Na panela de pressão, coloque primeiro as cebolas em rodelas, as bisteccas já temperadas, óleo a gosto, outros temperos a gosto (salsicha, cebolinha, pimenta do reino, orégano).

Deixe fritar um pouco.

Acrescente a água até cobrir a bistecca.

Feche a panela e deixe na pressão por 10 minutos.

Tire toda a pressão e acrescente os tomates picados.

Deixe o tomate cozinhar um pouco junto com a carne já pronta.

Após a pressão está pronta.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16301-bisteca-suina-na-panela-de-pressao.html>