

CARNE DE PANELA COM ABÓBORA CABOTIA

INGREDIENTES

1 kg de carne (acém cortado em cubos)

600 g de abóbora cortada em cubos

200 g calabresa

2 cebolas

2 pimentões verdes

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, refogue a cebola e os pimentões.

Após, acrescente a carne até dourar juntamente com a calabresa.

Cubra com água fervente e deixe cozinhar em fogo baixo após obter pressão por 35 minutos.

Abra a panela e acrescente a abóbora deixando por mais 10 minutos.

Sirva a seguir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/16442-carne-de-panela-com-abobora-cabotia.html>