

# CARNE DE PANELA SABOROSA

## INGREDIENTES

1/2 kg de acém cortado em cubos (ou da carne de sua preferência)

3 batatas médias cortadas em cubo

1 cenoura cortadas em rodelas

1 pimentão amarelo (ou da sua preferência) cortado da forma que você desejar

1 cebola

3 dentes de alho

temperos para a carne indicados: pimenta-do-reino, colorau, tempero pronto sabor carne e uma pitada de sal

## MODO DE PREPARO

Refogue a cebola e o alho e assim que estiverem dourados, coloque a carne dourando-a também.

Em seguida, coloque os temperos (colorau, pimenta-do-reino, tempero pronto e uma pitada de sal) e mexa a carne.

Logo depois, cubra a carne com água e tampe a panela de pressão.

Assim que pegar pressão, conte 30 minutos e abra a panela novamente.

Em seguida, coloque o pimentão, a cenoura e as batatas.

Tampe novamente e conte mais 10 minutos.

Abra a panela, ela estará pronta e saborosa.

Para quem gosta de coentro, coloque ele picado na carne assim que abrir a panela, deixando o caldo ferver com ele dentro.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/17547-carne-de-panela-saborosa.html>