

PICADINHO NA PRESSÃO DELICIOSO

INGREDIENTES

2 kg de carne não muito gorda (alcatra ou patinho) ou a seu critério

1 pacote pequeno de creme de cebola

sal a gosto

4 dentes de alho

1 cenoura picada em rodelas

2 tomates picados sem sementes

2 cebolas picadas (fiz uma picada e outra somente cortada)

1 pimentão amarelo picado

1 pacote de extrato de tomate

2 tabletes de caldo de carne

MODO DE PREPARO

Doure o alho na panela de pressão com azeite ou óleo, uns 100 ml.

Adicione a carne em cubos médios na panela e mexa por uns 2 minutos para não queimar.

Acrescente os tabletes de caldo de carne e mexa bem.

Assim que a carne começar a soltar a água, adicione o creme de cebola e mexa até que ele dissolva.

Adicione a cebola, o pimentão, o tomate e o extrato de tomate.

Coloque a cenoura, mexa tudo e tampe a panela.

Assim que começar pegar pressão, conte de 20 a 25 minutos.

Sirva com arroz branco ou de sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/17956-picadinho-na-pressao-delicioso.html>