

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 rodela
- 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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