

MAMINHA NA PRESSÃO

INGREDIENTES

800g de maminha de alcatra

1 linguiça calabresa

7 cebolas médias

1 pimenta calabresa

3 cubos de caldo de carne

7 dentes de alho

300 ml de vinho tinto

fio de azeite

MODO DE PREPARO

Pegue a peça de maminha ainda congelada e coloque em uma panela de pressão.

Descasque as cebolas, corte-as ao meio e também coloque na panela.

Descasque uma linguiça, os dentes de alho e também coloque na panela, adicione os caldos de carne (inteiros), regue com um fio de azeite.

Se quiser, derrame um pouco do seu vinho sobre a carne.

Ligue o fogo, feche a panela de pressão e deixe por 40 minutos em fogo de médio pra baixo (não coloque água).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18053-maminha-na-pressao.html>