ASSADO DE PANELA FÁCIL (DESFIANDO)

INGREDIENTES

4 cebolas grandes

1 caldo de carne (sabor picanha)

1 kg de carne (contra filé, coxão mole)

1 colher (sopa) de azeite de oliva

4 dentes de alho

pimenta-do-reino a gosto

1 copo americano de água

MODO DE PREPARO

Corte a carne em cubos grandes ou médios.

Depois de cortada, em um recipiente coloque os 4 dentes de alhos bem amassados junto a carne.

Adicione a pimenta-do-reino e misture bem.

Em uma panela de pressão, coloque a colher de sopa de azeite e deixe esquentar bem.

Corte as cebolas em 4 pedaços, como se estivesse fazendo um "x".

Retire as camadas da cebola e ponha na panela de pressão.

Por cima coloque a carne e o caldo de carne (não ponho sal na carne porque sempre acho suficiente esse caldo de carne).

Abafe a panela e deixe a carne cozinhar por 10 minutos.

Após isso, coloque 1 copo americano de água e tampe a panela de pressão.

Deixe cozinhar por 50 minutos na pressão e pronto (dependendo do fogão, o tempo é suficiente para ter uma carne molinha e desfiando).

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18536-assado-de-panela-facil-desfiando.html