

CARNE DE PANELA COM CHIMICHURRI

INGREDIENTES

500 g de miolo de acém

1 cebola pequena

2 dentes de alho

1 colher (sopa) de azeite

3 batatas médias

1 cenoura média

1 chuchu médio

2 madioquinhas

cheiro-verde a gosto

1 colher (sopa) de chimichurri já descansado no azeite

500 ml de água

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola e o alho no azeite.

Após dourar, acrescente a carne e o chimichurri.

Deixe selar a carne e pingue água para o chimichurri liberar seu sabor.

Após a carne dourar, acrescente os legumes, o sal e a água.

Após a pressão, deixe cozinhar por 20 minutos.

Por último, acrescente o cheiro-verde.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/18542-carne-de-panela-com-chimichurri.html>