CARNE MOÍDA COM REPOLHO NA PRESSÃO

INGREDIENTES

400 g de carne moída, de preferência acém

1 repolho pequeno cortado em quatro, faça o corte no sentido da vertical

1 cebola pequena picada

4 dentes de alho espremido

1 tablete de caldo de carne esfarelado

1 colher (chá) de orégano

1 colher (chá) de cominho moído

1 colher (café) de pimenta-do-reino branca

1 colher (sobremesa) de colorífico

1/lata de molho de tomate

salsinha a gosto

2 colheres (sopa) de óleo

1/2 xícara (chá) de água

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo uma panela de pressão com o óleo e deixe aquecer.

Junte a cebola e o alho, refogue.

Junte a carne e os demais ingredientes, com exceção do repolho.

Mexa até ferver para ficar bem soltinha a carne.

Tampe a panela e deixe cozinhar, no fogo baixo, por 15 minutos, depois que começar chiar.

Apague o fogo e deixe sair a pressão espontaneamente.

Abra a tampa e coloque o repolho (não precisa por mais água, pois o repolho solta bastante água).

Tente por a carne por cima, o máximo que puder.

Tampe a panela novamente e deixe cozinhar, no fogo baixo, por mais 15 minutos, depois que começar chiar.

Deixe sair a pressão espontaneamente.

Abra a tampa e, se tiver muito caldo deixe secar no fogo, com a panela destampada.

Cuidado para não ficar mexendo, enquanto seca o caldo, se não desmancha o repolho.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18699-carne-moida-com-repolho-na-pressao.html