

# CARNE ASSADA NA PANELA DE PRESSÃO

## INGREDIENTES

2 kg de costela (ou pode usar largato ou maminha)

8 cebolas cortadas em rodelas finas

4 dentes de alho amassado ou espremido

1 cubo de caldo de picanha

cominho, colorau e vinagre

azeite e sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Tempere a costela em uma bacia, com: sal a gosto (não use muito por causa do caldo), colorau, cominho, os dentes de alho e o vinagre.

Em uma panela de pressão, adicione: metade das cebolas cortadas em rodelas.

Pegue a costela e coloque na panela de pressão.

Cubra a costela com o restante das cebolas em rodelas.

Regue um fio de azeite sobre as cebolas e por último esfarele o caldo de picanha sobre as cebolas.

Pronto, leve ao fogo na pressão.

Retire a panela de fogo após 1 hora.

Se nesse tempo a carne não estiver desfiando, volte a pressão novamente.

Após esse tempo só retirar da panela e colocar em uma travessa.

Esta pronta para servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18833-carne-assada-na-panela-de-pressao.html>