

PICANHA NA PRESSÃO

INGREDIENTES

1,5 kg de picanha
1 cabeça de alho
250 ml de vinagre
sal a gosto
alecrim a gosto
tomilho a gosto
pimenta calabresa a gosto
azeite
cebola a gosto
farofa temperada (acompanhamento)

MODO DE PREPARO

Moa os alhos, junte sal, alecrim, tomilho, pimenta e o vinagre, misture tudo e conserve em um recipiente.

Após as carnes estarem limpas, acomode em um recipiente com tampa, coloque a mistura dos temperos sobre todas as partes da carne, para que pegue bem o gosto.

Deixe na geladeira de 2 a 5 horas, quanto mais tempo ficar mais saborosa ela fica.

Na panela de pressão, coloque um fio de azeite e a cebola, deixe dourar e acrescente a carne aos poucos, dando uma leve fritada nos dois lados.

Quando finalizar o processo com todas as carnes, enfileire-as deixando a parte da gordura para baixo e coloque todo o tempero por cima das carnes.

Ao pegar pressão, deixe de 20 a 30 minutos em fogo baixo.

Ao tirar a pressão, ainda terá líquido dentro da panela, deixe secar em fogo alto, olhando sempre e virando com cuidado para não desmanchar a carne.

Secando ao ponto de fritar a carne, deixe dar uma leve tostada nos 2 lados e retire da panela.

Coloque a farofa temperada na panela e mexa até dar ponto.

Sirva com arroz e salada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19339-picanha-na-pressao.html>