

CARNE DE PANELA FÁCIL

INGREDIENTES

1 kg de coxão mole em pedaço

3 dentes de alho médio

1 caldo de carne

sal a gosto

colorau a gosto

óleo

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, coloque o óleo (até cobrir o fundo da panela) os 3 dentes de alho triturados e espere o alho fritar.

Depois que o alho fritar, coloque o caldo de galinha, o coxão mole picado em cubos e refogue a carne.

Em seguida coloque o colorau e o sal a gosto.

Feche a panela de pressão e depois que a panela pegar pressão espere cerca de 12 minutos para a carne estar no ponto.

Se a carne estiver com caldo, deixe ela ferver sem estar na pressão até secar o caldo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19817-carne-de-panela-facil-2.html>