

# CARNE DE PANELA NO MOLHO ENCORPADO

## INGREDIENTES

- 8 pedaços de carne médios
- 1 pimentão médio picado
- 2 cebolas médias picadas
- coentro picado
- 2 tomates médios picados
- 3 dentes de alho
- coloral a gosto
- cominho a gosto
- 1 sachê de tempero em pó para carnes
- 1/2 tablete de caldo sabor costela
- 2 colheres (sopa) de tempo completo de garrafa (opcional)
- sal a gosto
- 1 xícara de óleo
- 1 xícara de água

## MODO DE PREPARO

Coloque a carne em uma panela de pressão e acrescente todos os temperos.

Misture bem e deixe marinar por 10 minutos.

Acrescente a água, mexa bem e leve ao fogo.

Conte 20 minutos após a panela pegar pressão.

Deixe ferver 3 minutos com a panela destampada.

Acrescente mais um pouco de coentro picado e abafe.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19882-carne-de-panela-no-molho-encorpado.html>