

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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