

PONTA DE PEITO COM CEBOLA

INGREDIENTES

1 kg de ponta de peito cortada em cubos

2 e 1/2 cebola cortada em rodela

1 caldo de carne

1 colher (sopa) de óleo

2 tomates picados em cubos

sal a gosto

cheiro verde a gosto

orégano a gosto

chimichurri a gosto

alho

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, coloque o óleo e frite o fundo da panela com as cebolas em rodela.

Deixe o fogo baixo, acrescente a carne por cima das camadas de cebola, depois o caldo de carne, o tomate, o sal, o cheiro verde, o orégano e o chimichurri.

Coloque na pressão por 30 minutos em fogo baixo, para que a carne não queime.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20643-ponta-de-peito-com-cebola.html>