

# FRALDINHA SUCULENTA NA PRESSÃO

## INGREDIENTES

peça de fraldinha (1 kg a 1,5 kg)

3 tomates

2 cebolas

3 batatas

sal

pimenta-do-reino

alecrim

4 dentes de alho

## MODO DE PREPARO

Tempere a carne com alho bem picado, sal, pimenta-do-reino e ervas (alecrim, louro, etc).

Coloque no fundo da panela de pressão os tomates cortados ao meio e as cebolas.

Coloque a carne com a gordura pra baixo sobre os tomates e a cebola.

Por cima da carne, coloque as batatas cortadas ao meio (os pedaços têm que ser grandes pra não desmancharem na pressão).

Feche a panela e conte 30 minutos depois que pegar pressão.

Abra, retire as batatas, mexa o fundo com cuidado e, se quiser a carne desmanchando e macia, coloque por mais 10 minutos de pressão.

Tire da panela, corte em pedaços grandes e decore com as batatas e o caldo que se formou na panela.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21029-fraldinha-suculenta-na-pressao.html>