

CARNE DE MÚSCULO NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

2 cebolas bem grandes ou o suficiente para forrar o fundo da panela

300 kg de carne de músculo ou o suficiente para cobrir as cebolas

1 colher (sopa) de amaciante de carne

2 caldos de carne esfarelados

3 dentes de alhos médios cortados em rodelas

1 cenoura pequena cortada em rodelas finas

3 batatas médias cortadas em rodelas ou o suficiente para cobrir a carne

1 pacote de molho de tomate pronto (350 g)

MODO DE PREPARO

Corte a carne em cubos e tempere com o amaciante de carnes somente.

Leve a carne ao micro-ondas até que esteja cozida, reserve (inclusive a água que saiu durante o cozimento).

Corte a cebola em pétalas e use para forrar o fundo da panela de pressão.

Coloque a carne sobre a cebola (inclusive a água do cozimento).

Sobre a carne, espalhe o alho picado e cenoura em rodelas.

Esfarele o caldo de carne por cima.

Espalhe também a batata devidamente descascada e fatiada.

Por fim, regue com o molho de tomate e 1/2 xícara de água.

Deixe cozinhar em fogo médio durante 15 a 20 minutos após a panela começar a chiar.

Retire da panela e sirva em seguida com arroz branco ou macarrão al dente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/21270-carne-de-musculo-na-panela-de-pressao-2.html>