

# PICADINHO NA PRESSÃO

## INGREDIENTES

1 kg de carne picadinha

4 alhos amassados com 1 colher (café) de sal

1 cebola média picada comprido

1 pimentão médio cortado comprido

2 folhas de louro (a gosto)

1 xícara de molho de tomate (usei ketchup picante)

2 e 1/2 xícaras de água

2 sachês/tablete de caldo de carne

1 colher (sopa) de molho inglês (ou molho shoyu)

1 colher (sopa) de azeite de oliva

cheiro-verde e pimenta a gosto

2 cenouras médias

## MODO DE PREPARO

Na panela de pressão, coloque a carne já picada em quadradinhos médios.

Tempere com alho, as folhas de louro, o molho inglês e os sachês de caldo de carne.

Deixe descansando enquanto corta os demais ingredientes.

Acrescente os demais ingredientes, menos a cenoura, não muito grossa (que será usada no final).

Deixe cozinhar em fogo alto e após dar pressão, conte 20 minutos.

Após retirar a pressão, abra a panela de pressão e acrescente as cenouras cortadas ao meio e em rodelas, não muito grossa.

Deixe ferver por mais 10 minutos para cozinhar a cenoura e engrossar o caldo.

Sirva quentinho com arroz branco ou como aperitivo com pão francês.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21525-picadinho-na-pressao.html>