

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 rodela, 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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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