

CARNE COZIDA DA QUELL

INGREDIENTES

1/2 kg de bife mole
2 tomates grande
1 pimentão
3 dente de alho
pimenta-do-reino
chia
linhaça
1 limão
1/2 gengibre pequeno
1 cebola grande
sal a gosto
1 tablete de caldo knorr
molho de tomate a gosto
1 colher (sobremesa) rasa de açúcar
colorau

MODO DE PREPARO

Corte a carne em cubinhos.

Corte o tomate, a cebola e o pimentão em pedaços pequenos.

Adicione uma colher de chia, linhaça e pimenta-do-reino e bata tudo no liquidificador.

Faça o suco do limão com gengibre em um copo de 200 ml (não esqueça de colocar o colorau antes de levar ao fogo, para melhorar a cor da carne).

Amasse o alho e acrescente todos ingredientes na panela de pressão.

Deixe cozinhar por 10 minutos sem pressão e acrescente o molho de tomate, uma pitada de sal com os 2 tabletes de carne e uma pitada de açúcar.

Deixe cozinhar com pressão por 20 minutos e está pronto, é só aproveitar!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21585-carne-cozida-da-quell.html>