

# 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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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