

CARNE DE PANELA COM BATATAS DOURADAS

INGREDIENTES

1 kg de alcatra ou uma carne da preferência em cubos grandes

sal a gosto

alho a gosto

pimenta do reino a gosto

5 batatas descascadas e cortadas em cubos grandes

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, frite a carne só no óleo, aos poucos para não soltar muita água até selar.

Depois, junte com o sal, o alho e a pimenta, depois acrescente as batatas e a água.

Feche a panela e deixe até que as batatas cozinhem mais ou menos 15 minutos.

Tira as batatas e continue com a carne no fogo para enxugar a água mais ou menos 15 minutos.

Quando chegar a uma quantidade de molho ideal, dá para engrossar com amido de milho.

Frite as batatas em óleo quente para que fiquem douradas, sirva com a carne no molho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21613-carne-de-panela-com-batatas-douradas.html>