FRALDINHA NA PRESSÃO

INGREDIENTES

1,5 kg de fraldinha

2 linguiça calabresa

2 cebolas grande

molho barbecue

2 tablete de caldo de picanha

sal e pimenta-do-reino moída a gosto

MODO DE PREPARO

Corte a cebola ao meio, e desmonte as camadas, forrando o fundo da panela de pressão.

Acrescente um tablete de caldo de picanha.

Espalhe por cima da carne, o molho barbecue a gosto e mais um tablete de tempero sabor picanha.

Tempere a carne com sal e pimenta-do-reino moída, coloque na panela de pressão por cima das cebolas.

Acrescente a linguiça cortada em rodelas.

Acrescente um pouco de água, 300 ml, e deixe cozinhar por 1 hora.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21937-fraldinha-na-pressao.html