

FRALDINHA RECHEADA NA PRESSÃO

INGREDIENTES

2 kg de fraldinha
4 dentes de alho picado
1 colher (chá) de sal
2 colheres (sopa) de vinagrete desidratado
1 colher (café) de pimenta-do-reino em pó
100 g de bacon fatiado
100 g de queijo mussarela em tiras
1 cenoura cortada em tiras
1 pimentão cortado em tiras
1 colher (sopa) de molho shoyu
2 colheres (sopa) de óleo
1 sachê de tempero em pó sabor carne
1/2 xícara de molho de tomate
palitos de dente

MODO DE PREPARO

Tempere a carne com o alho, sal, vinagrete desidratado, a pimenta-do-reino, o molho shoyu e o tempero para carne.

Deixe descansar por 30 minutos.

Espalhe o bacon fatiado, a mussarela, a cenoura e o pimentão.

Enrole feito rocambole e depois enfie os palitos de dente nas laterais, para vedar.

Coloque o óleo na panela de pressão e depois acrescente a carne para dourar.

Após ficar bem dourada, acrescente o molho de tomate e a água.

Tampe a panela e deixe cozinhar por 40 minutos.

Após o tempo de cozimento, retire a carne da panela, retire os palitos, fatie e sirva com o caldo restante.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22701-fraldinha-recheada-na-pressao.html>