

# CARNE ASSADA COM BATATAS

## INGREDIENTES

cebola

1 kg de lagarto redondo

pimenta-do-reino

alho

molho shoyu

sal a gosto

caldo knorr de carne

azeite

5 batatas

louro

## MODO DE PREPARO

Coloque a carne num recipiente.

Junte todos os ingredientes (menos a cebola) em um pote, passe sobre a carne e deixe por 30 minutos.

Adicione a cebola na panela de pressão junto com o molho e deixe dourar.

Quando estiver dourada, coloque a carne e vá mexendo até ficar bem douradinha por fora.

Depois que estiver bem dourada, coloque água até tampar toda a carne.

Tampe e deixe por 45 minutos.

Vá pingando água, até subir um cheiro bom.

Descasque as batatas e coloque dentro da panela de pressão, por 5 minutos.

Em seguida, corte a carne e, se preferir, leve ao forno banhando com azeite.

Deixe por 20 minutos e, se quiser, coloque um pouquinho de queijo ralado; fica uma delícia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/22950-carne-assada-com-batatas.html>