

CARNE NA PANELA DE PRESSÃO DELÍCIA

INGREDIENTES

700 a 800 g de paleta bovina
3 cebolas (de pequenas a médias, se forem grandes basta 1 e 1/2)
2 tomates médios
sal e pimenta a gosto
1/2 xícara de molho shoyu
1/2 colher (sopa) de margarina/manteiga
1/2 colher (sopa) de orégano
3 batatas grandes
1 colher (sopa) de colorau
2 dentes de alho
400 ml de água fervida

MODO DE PREPARO

Caso a paleta seja peça inteira, corte em bifes.

Aqueça a panela de pressão (eu deixo ela aquecer sozinha durante 30 segundos).

Acrescente a margarina e espere ela derreter e dourar.

Acrescente a carne e deixe a tampa da panela encostada (ainda não feche para não criar pressão).

Abaixe o fogo.

Comece a cortar os temperos enquanto a carne frita.

Corte os alhos da forma de sua preferência, as cebolas e os tomates em cubos, mexa a carne.

Pique as batatas (1 em cubos e as outras 2 em pedaços maiores).

Acrescente as cebolas e os tomates à carne e aumente o fogo.

Mexa para que o tempero se integre com a carne.

Nesse momento, a carne já deve estar ao menos pré-cozida.

Coloque o sal, a pimenta, o orégano, o shoyu e o colorau.

Misture bastante.

Agora um detalhe muito importante: Se o seu fogão tiver uma "boca" maior, coloque a panela nela. Deixe os temperos "queimarem" (não torrar), só grudarem um pouco no fundo da panela e os pedaços de carne que ficam em contato com o fundo da panela, devem ficar ligeiramente marcados no local do contato.

Acrescente as batatas.

Para a carne ficar tostada, demora uns 4, 5 minutos no fogo mais alto.

Assim que a carne ficar assim, acrescente 400 ml de água fervida e coloque a panela na "boca" que ela estava antes.

Caso o seu fogão não tenha uma "boca" maior, não se preocupe, ela tosta mesmo assim, mas demora mais.

Feche a panela e deixe cozinhar na pressão por 10 minutos.

Após este tempo, apague o fogo, espere toda a pressão sair e ao abrir, mexa a carne.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23644-carne-na-panela-de-pressao-delicia.html>