

CARNE RECHEADADA NA PANELA DE PRESSÃO ELÉTRICA

INGREDIENTES

1,5 kg de carne em formato de lombo

sachê de tempero

shoyu

1 cebola grande

1/2 lingüiça calabresa

10 azeitonas sem caroço

1/2 pimentão verde

pimenta-do-reino

sal

palito de dente

margarina

MODO DE PREPARO

Faça um furo em x no prolongamento da peça de carne afim de abrir um espaço considerável para rechear.

Corte a cebola em pétalas e a calabresa em palitos longos.

Corte o pimentão em tiras longas e recheie a carne com, pimentão, calabresa, cebola, azeitona.

Feche as pontas da carne com os palitos de dente.

Na panela de pressão elétrica, coloque a peça de carne e adicione os sachês de tempero.

Adicione 400 ml de água e 100 ml de shoyu.

Adicione sal e pimenta a gosto.

Feche a panela e a coloque em pressão por 40 minutos.

Em uma frigideira, coloque a peça de carne.

Depois do cozimento sob pressão irá dar uma fritada na carne para dourar usando 3 colheres de sopa de margarina e regando com o caldo que sobrou dentro da panela.

Doure toda peça e cuidando para não ressecar a superfície da carne usando o caldo de cozimento que está na panela de pressão elétrica.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23937-carne-recheada-na-panela-de-pressao-eletrica.html>