

PICANHA NA PANELA DE PRESSÃO AO MOLHO DE QUEIJOS

INGREDIENTES

CARNE:

Carne: 1 picanha (aproximadamente 1 kg)

1 cebola grande, cortada em 4 pedaços

10 dentes de alho inteiros descascados

1 caneca de vinho seco

2 canecas de água

sal, pimenta, salsinha e cebolinha a gosto

MOLHO:

Molho: 2 colheres de manteiga

100 g de castanha de caju bem picada

100 g de queijo gorgonzola

200 g de parmesão ralado

1 caixa de creme de leite

salsa e cebolinha a gosto

leite para dar o ponto (aproximadamente 1/2 xícara)

MODO DE PREPARO

CARNE:

Carne: Sele a peça inteira de picanha já na panela de pressão.

Depois de selar, acrescente os temperos, alho e a cebola.

Deixe fritar mais um pouco.

Coloque o vinho e deixe, aproximadamente, por 2 minutos.

Coloque as 2 canecas de água (ou até cobrir todos os ingredientes).

Depois que pegar pressão, cozinhe por 1 hora.

Tire a carne da panela, deixe-a esfriar e corte em fatias (quanto mais fria, melhor para cortar em fatias).

MOLHO:

Molho: Derreta a manteiga.

Frite a castanha na manteiga.

Acrescente o gorgonzola e deixe derreter um pouco.

Misture a caixa de creme de leite e o parmesão ralado.

Vá mexendo, até derreter tudo e virar uma pasta.

Por fim, desligue o fogo, acrescente um pouco de salsa e cebolinha e misture.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23973-picanha-na-panela-de-pressao-ao-molho-de-queijos.html>