

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.

©2025 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>