

CARNE DE PANELA COM BATATA DOCE CARMELIZADA

INGREDIENTES

500 g de paleta bovina picada em cubos médios
50 ml de vinho tinto
1/2 cebola picada
3 dentes de alho picados
sal e temperos a gosto
3 batatas doce médias
3 tomates maduros picados
2 colheres (sopa) de banha suína ou óleo
1/2 tablete de caldo de carne dissolvido em uma xícara de água quente
açúcar para a batata

MODO DE PREPARO

Coloque para marinar a carne no vinho com a cebola, o alho, sal e temperos de sua preferência, por 1 hora.

Em uma panela de pressão, doure a carne sem a marinada em uma colher de banha.]

Após dourar, junte a marinada, o tomate e o caldo de carne. Tampe a panela e deixe cozinhar por aproximadamente 15 minutos.

Em outra panela com fundo grosso, coloque uma colher de banha e as rodela de batata doce, com sal a gosto e uma pitada de açúcar. Vá salpicando água, para a batata cozinhar e dourar.

Assim que sair a pressão e a batata estiver macia, é só servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24038-carne-de-panela-com-batata-doce-carmelizada.html>