

CARNE DE PANELA COM BATATA DOCE CARAMELIZADA

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 marinhar 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 rodelas 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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