

PALETA COM MOLHO AZEDINHO DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

- 1 colher (sopa) de óleo
- 1 cebola média picada
- 4 colheres (sopa) de mostarda amarela
- 3 copos (aproximadamente 250 ml) de suco de maracujá maguary
- 1 colher (sobremesa) de sal a gosto
- 1 colher (sobremesa) de pimenta-do-reino
- 1 kg de carne de paleta (de preferencia sem o corinho) picada

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, adicione o óleo em fogo leve e, em seguida, adicione a cebola picada.

Espere até que esteja bem dourada.

Em um recipiente separado, coloque a carne de paleta picada, o sal, a pimenta-do-reino, a mostarda e 1 copo suco de maracujá.

Misture tudo até que o tempero esteja bem incorporado à carne.

Adicione a carne já temperada na panela de pressão e deixe fritar por mais 5 minutos até que fique bem dourada.

Misture mais 2 copos de maracujá e tampe a panela para que seja cozida na pressão.

Deixe de 30 a 40 minutos, retire toda a pressão e sirva-se bem.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25016-paleta-com-molho-azedinho-de-maracuja.html>