PICANHA DE PANELA

INGREDIENTES

1 kg de picanha cortada em tiras finas

1 cebola grande cortada em rodelas

5 dentes de alho amaçados

sal temperado

pimenta-do-reino

alecrim

ervas finas

1 colher (sopa) de molho de tomate

2 colheres (sopa) de margarina

2 copo de água filtrada

MODO DE PREPARO

Coloque a panela em fogo médio, adicione a margarina e deixe derreter.

Coloque a carne e deixe-a fritar um pouco.

Depois que a carne estiver dourada, adicione a cebola, o alho, o sal, a pimenta, as ervas e o alecrim.

Deixe refogar.

Em seguida coloque o molho de tomate e a água filtrada.

Depois de 40 minutos, retire a panela do fogo, tire a pressão, veja se a carne esta macia (se não estiver, leve ao fogo por mais 10 minutos e adicione mais água).

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25448-picanha-de-panela.html