

VIRADO DE PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

100 g de bacon
1 kg de carne moída
300 g de batatas cortadas
100 g de cenoura cortada
20 g de alho
azeite
sal
1 colher de cominho
1 colher de tempero baiano
1 copo de água

MODO DE PREPARO

Refogue o alho no azeite até dourar.
Adicione a carne e misture bem.
Ainda misturando, adicione o sal, cominho e o tempero baiano.
Deixe a carne fritar por 3 minutos.
Adicione a água, em seguida coloque a batata e a cenoura.
Após pegar pressão, deixe no fogo por 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25513-virado-de-panela-de-pressao.html>