

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>