

FRALDINHA COM BATATA

INGREDIENTES

alho a gosto
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto
800 g a 1 kg de fraldinha
alecrim a gosto
pimenta calabresa a gosto
1 cebola grande
3 batata medias
óleo
1/2 de uma calabresa
bacon

MODO DE PREPARO

Tempere a fraldinha com alho, sal e pimenta-do-reino a gosto.
Deixe a carne na geladeira pegando tempero por, no mínimo, 1 hora.
Numa panela de pressão, esquente um fio de óleo.
Em seguida, coloque a carne com parte da gordura pra baixo.
Corte a cebola em rodela e despeje em cima da carne.
Corte as batatas no meio com a casca e bote tudo na panela.
Jogue a calabresa e o bacon, salpique pimenta calabresa e alecrim gosto.
Não acrescente água em nenhum momento.
Tampe a panela de pressão e deixe em fogo baixo por 35 minutos para cozinhar.
Tire a pressão e verifique o cozimento.
Deixe 10 minutos em fogo alto e vá abrindo para verificar o ponto da carne.
Repita esse passo quantas vezes achar melhor até que a carne fique dourada.
Se achar melhor, corte a carne para dourar mais.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26350-fraldinha-com-batata.html>