

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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