

PEITO BOVINO

INGREDIENTES

1 kg de peito bovino
1/2 cebola picadinha
5 dentes de alho amassado
1 pacotinho de orégano
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte a carne em cubos finos e tempere com o alho amassado, o orégano e o sal.

Na panela de pressão, coloque um pouco de óleo e deixe dourar.

Depois de já dourado, coloque a carne e deixe dourar também.

Vá mexendo, para que fique toda moreninha.

Coloque 1/2 copo de água e deixe cozinhar por 35 minutos.

Espere sair toda pressão da panela e sirva-se.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26354-peito-bovino.html>