

CARNE DEFUMADA NA PANELA

INGREDIENTES

1 peça de carne de sua preferência

papel alumínio

serragem

ervas e/ou especiarias a gosto

MODO DE PREPARO

Forre uma panela de fundo grosso com papel alumínio.

Coloque a serragem sobre o forro.

Acrescente ervas (tomilho, louro, alecrim) ou especiarias (cravo, canela em pau), combinando os temperos com o alimento que vai ser defumado.

Coloque uma grelha sobre a serragem a uma distância suficiente para que o alimento não entre em contato direto com o pó da madeira — mais ou menos 10 centímetros.

Acenda o fogo e espere a serragem começar a queimar.

Em seguida, coloque o alimento na grelha e tampe a panela.

Deixe agir por cerca de 10 minutos — esse tempo varia de acordo com o alimento.

Carnes, por exemplo, demoram mais que vegetais.

Caso tenha uma panela específica para cozimento a vapor, basta colocar a serragem no fundo e o alimento no recipiente com furos que vai em cima.

Mas lembre-se de forrá-la com alumínio para que a madeira não grude.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26476-carne-defumada-na-panela.html>