

BIFE DE PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

- 1 kg de carne cortada em bife
- 4 batatas grandes
- 1 pimentão (sem preferência de cor)
- 2 cebolas grandes
- 2 dentes de alhos picados
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte a cebola e o pimentão em rodela.

Coloque a metade da cebola e todo o alho na panela de pressão e refogar.

Lave os bifês em água corrente e em seguida coloque-os sobre a cebola refogada.

Deixe-os soltar um pouco da água.

A outra metade da cebola, o sal e o pimentão pode por na panela de pressão antes de fecha-la.

Desligue a panela após 15 minutos de pressão e verifique se o bife está cozido;

Descasque, lave e corte em rodela grossas de aproximadamente 1 1/2 cm de espessura e coloque-as junto a carne na panela de pressão por 5 mim ou até cozinhar a batata.

Um bom acompanhamento para essa receita é o arroz com cenoura.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26663-bife-de-panela-de-pressao.html>