

CARNE DE PANELA CREMOSA

INGREDIENTES

1 kg de alcatra

1 tomate

1 cebola

1/2 pimentão

1 creme de leite

batata

margarina

alho

cebolinha

cenoura ralada

MODO DE PREPARO

Parta o bife em pequenos pedaços, coloque na panela de pressão com a cebola frita na margarina e alho.

Bata no liquidificador o tomate, o pimentão, o creme de leite e um pouco d'água.

Vire a mistura do liquidificador na panela de pressão junto com as batatas cruas e deixe cozinhar por 30 minutos.

Depois, acrescente a cenoura ralada e a cebolinha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26724-carne-de-panela-cremosa.html>