

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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