

PRESSION MEAT (CARNE NA PANELA DE PRESSÃO)

INGREDIENTES

800 g de costela de gado magra

3 cebolas brancas

1 pimentão

10 ml azeite de oliva

sal fino

açafrão da terra

1 colher (sopa) chimichurri

1 batata branca

manteiga

orégano

tomilho

pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Primeiramente, corte as cebolas em fatias e forre o fundo da panela de pressão, junto com 4 pedaços de pimentão.

Depois, coloque 1 colher de sopa de chimichurri, junto com 2 colheres de chá de azeite e pimenta a gosto.

Tempere a costela com um pouco de açafrão da terra e sal fino (apenas onde há carne, no lado dos ossos não).

Coloque na panela de pressão e deixe por cerca de 40 minutos.

Não é necessário colocar água, pois a cebola solta água junto com a gordura da carne.

Neste período, corte a batata em rodelas com cerca de 3 centímetros, deixando a casca para ficar crocante.

Logo em seguida, derreta 3 pedaços de manteiga em uma frigideira, com 4 pitadas de orégano.

Depois, é só fritar as batatas na manteiga até que fiquem fritas por fora e macias por dentro, o que leva cerca de 20 minutos.

Quando ficar pronto, é só montar o seu prato do modo que desejar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/27407-pression-meat-carne-na-panela-de-pressao.html>