

PEITO ASSADO COM AIPIM NA PRESSÃO

INGREDIENTES

1 kg e 400 g de peito bovino
4 cebolas grandes
1 kg e 300 g de aipim
5 dentes grandes de alho
pimenta-do-reino preta a gosto
2 a 5 cubos de caldo de bacon
cominho a gosto
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Faça alguns furos na carne com uma faca de pão e tempere preferencialmente na véspera.

Forre o fundo da panela de pressão com rodela de 2 cebolas na espessura de 1 cm.

Em uma frigideira doure todas as extremidades da peça de carne.

Coloque-a sobre as rodela de cebolas, adicione os caldos de bacon, cubra com água 1 cm acima da carne e deixe cozinhar por no mínimo 45 minutos (pode variar o tempo de cozimento).

Estando macia, coloque-a em uma assadeira e cubra com as cebolas derretidas do caldo.

Enquanto doura no forno, cozinhe o aipim no mesmo caldo da carne por 15 minutos na pressão.

Arrume o aipim na assadeira, coloque rodela de cebola e regue com um pouco do caldo.

Doure por mais 10 minutos.

Fatie e sirva como preferir.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27861-peito-assado-com-aipim-na-pressao.html>