PIRÃO DE CARNE

INGREDIENTES

1 kg músculo bovino limpo e cortado em tiras

óleo para refogar a carne

500 ml água fervente

1 cebola grande

4 dentes de alho picados

6 folhas de louro

4 tomates inteiros

farofa pronta (suficiente para dar o ponto)

sal e pimenta do reino à gosto

cebolinha e salsa picadas à gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o músculo com sal e pimenta

No liquidificador, bata os tomates e a cebola

Numa panela de pressão, refogue a carne no óleo e, assim que estiver quase frita, acrescente o molho de tomate batido no liquidificador, quando ferver, abaixe o fogo e deixe apurar o sabor por 5 minutos

Tampe a panela de pressão e deixe cozinhar, sob pressão, por 15 minutos

Espere a pressão sair, destampe a panela e volte ao fogo baixo

Ainda sob o fogo baixo, acrescente, aos poucos, a farofa pronta mexendo sempre, até dar uma consistência cremosa, porém não muito firme

O alho frito separadamente e misturado na etapa final dá um toque especial no sabor

Está pronto para servir

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2826-pirao-de-carne.html