

CARNE DE PANELA SIMPLES E SABOROSA

INGREDIENTES

1 kg de acém
alho pra temperar a gosto
pimenta-do-reino para temperar a gosto
colorau
sal a gosto
1/4 de xícara de óleo vegetal (usei o de girassol)
cebolas
batatas (opcional)
Coentro ou salsinha (opcional)

MODO DE PREPARO

Corte a carne em cubos.

Se possível tempere de uma dia pro outro com o sal, alho e a pimenta-do-reino.

Na hora do preparo, se quiser, acrescente mais um pouco dos temperos (alho, sal e pimenta-do-reino) para ficar mais saborosa e corrigir o sal.

Coloque o óleo na panela de pressão e acrescente o colorau.

Jogue a carne na panela e misture bem no óleo.

Quando a panela pegar pressão e começar a chiar abaixe o fogo.

Deixe cozinhar por 30 a 40 minutos, se ainda não estiver cozida ao seu gosto, você pode levar ao fogo por mais uns 10 minutos.

Nesse tempo você pode acrescentar as batatas em rodelas para cozinhar ou, se preferir, separada e depois acrescentar à receita.

Ao abrir novamente é provável que ainda tenha líquido na carne.

Deixe a carne no fogo baixo sem a tampa, até que a água seque e o óleo comece a fritar e dourar a carne.

Não deixe fritar muito para não ressecar.

Acrescente as cebolas em rodelas até ficarem transparentes.

Por último acrescente as batatas e salpique o coentro ou salsinha por cima.

Deixe cozinhar até amolecer as batatas e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/29096-carne-de-panela-simples-e-saborosa.html>