

# BIFE DE PANELA PRÁTICO

## INGREDIENTES

6 bifés de patinho  
1/2 cabeça de alho (ou 1, vai a gosto)  
1 cebola grande em rodelas  
1 linguiça calabresa em rodelas  
1 cubo de caldo de picanha  
500 ml de água  
1 colher de óleo  
1/2 molho de tomate  
sal e temperos a gosto  
batatas em rodelas grossas (opcional)

## MODO DE PREPARO

Tempere a carne como de costume e reserve.

Em uma panela de pressão, coloque as cebolas em rodelas, a linguiça calabresa e 3 dentes de alho, refogue até que a cebola murche.

Retire a cebola e a linguiça da panela, para colocar a carne pois como a panela de pressão é funda e estreita fica difícil da carne refogar.

No próprio óleo que a linguiça soltou, refogue a carne até que fique toda dourada.

Logo apos dourar, junte a linguiça, a cebola, o molho de tomate, 500 ml de água e o caldo de picanha.

Tampe a panela e depois que pegar pressão, aguarde 20 minutos e desligue o fogo, deixando que saia toda pressão da panela.

Verifique se esta bom de sal, espete a carne para ver se já esta molinha, caso não, deixe mais 5 à 10 minutos.

Nessa parte, você pode optar em acrescentar batatas, só cortar em rodelas grossas e deixar a pressão por 5 minutos.

Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29129-bife-de-panela-pratico.html>