

CARNE DE PANELA TUNADA

INGREDIENTES

2 cebolas picadas
3 dentes de alho picados
1/4 de pimentão picado
100 g de bacon cortado em fatias
200 g de linguiça calabresa defumada
1 kg de carne de acém (ou a que você preferir)
2 tabletes de carne
sal a gosto
água

MODO DE PREPARO

Coloque o bacon na panela de pressão e deixe fritar até ele soltar o próprio óleo.

Coloque agora a cebola, o alho e o pimentão para fritar no óleo do bacon.

Quando a cebola e alho estiverem fritos adicione a carne e o tempero, se desejar adicione o sal (o bacon e a calabresa já tem sal, mas fica a seu gosto).

Continue mexendo até a carne estar frita.

Coloque a calabresa e a água até tapar a carne.

Feche a panela e deixe na pressão de 30 a 35 minutos.

Se a carne estiver ao seu gosto é só deixar a panela no fogo até secar um pouco a água e formar o caldo.

Sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/29348-carne-de-panela-tunada.html>