

PALETA COM ABÓBORA NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

600 g de paleta sem osso
3 colheres de azeite
1 colher de vinagre
1 cebola picada
3 dentes de alho picados
1 tomate picado
sazón para carnes ou caldo de carne
mostarda a gosto
pimentão a gosto
sal a gosto
1 colher de colorau
1/2 abóbora cortada em cubos

MODO DE PREPARO

Tempere a carne com o sazón, vinagre, mostarda e sal.

Em uma panela coloque o azeite, a cebola e o alho, deixe dourar.

Em seguida coloque o tomate e a carne.

Deixe refogar por 5 minutos.

Coloque a água já quente até cobrir a carne e acrescente o colorau.

Tampe a panela de pressão e deixe cozinhar por 20 minutos (após pegar pressão).

Abra a panela e acrescente as abóboras e os pimentões.

Se estiver com pouco sal coloque mais até dar o sabor desejado.

Tampe a panela e deixe cozinhar por mais 20 minutos.

Pronto para servir.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29435-paleta-com-abobora-na-panela-de-pressao.html>