

# 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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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