

CARNE MOÍDA DE PANELA DE PRESSÃO COM ALHO EM FLOCOS E TOMILHO

INGREDIENTES

500 g de carne moída bovina (tipo da carne gosto pessoal)

4 dentes de alho roxo

1 cebola pequena bem picadinha

1 colher de sopa de coentro desidratado

1 colher de sopa de alho poró desidratado

1 colher de chá de tomilho

1 folha de louro média

1 colher de chá de cominho da índia

1 colher de chá de açafrão

1 colher de sopa de óleo de soja ou azeite de oliva

sal a gosto

300 ml de água

se preferir orégano também fica legal

MODO DE PREPARO

Lave bem a carne moída bovina.

Amasse os 4 dentes de alho com sal.

Em uma panela de pressão em fogo baixo coloque o óleo e deixe esquentar.

Logo após refogue o alho amassado.

Em seguida adicione a cebola, cominho da índia, açafrão e alho em flocos e continue mexendo por 30 segundos.

Adicione a carne bovina até misturá-la bem com os temperos.

Adicione o alho poró desidratado, coentro desidratado e continue mexendo.

Coloque água e mexa.

Adicione o tomilho e a folha de louro.

Tampe a panela e deixe cozinhar na panela de pressão até secar a água.

Depois de cozido dê uma mexida para dissolver o alho em flocos.

Coloque em um refratário de vidro e está pronto para servir.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/29796-carne-moida-de-panela-de-pressao-com-alho-em-flocos-e-tomilh>

[o.html](#)