

PEITO DE BOI FEITO NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

1 peito de boi grande
3 dentes de alho
1 cebola pequena
2 pimentas-do-reino
3 folhas de louro
6 colheres (sopa) de molho de tomate
10 colheres de vinagre
sal

MODO DE PREPARO

Tempere o peito de boi com os dentes de alho amassados, a folha de louro, a pimenta-do-reino e a cebola ralada.

Coloque uma pitada de sal e o vinagre.

Coloque a carne na frigideira para dourar.

Quando ela já estiver dourada coloque-a na panela de pressão com o molho de tomate e 400 ml de água.

Espere 45 minutos.

Enquanto isso, pique 5 batatas.

Quando a carne estiver cozida, tire-a da panela de pressão, coloque as batatas e espere 5 minutos.

Quando terminar o cozimento, monte o prato.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29901-peito-de-boi-feito-na-panela-de-pressao.html>