

# MAMINHA AO MOLHO NA PRESSÃO

## INGREDIENTES

1 maminha (peça em torno de 1 kg a 1 kg e 1/2)

4 cebolas

3 dentes de alho

sal a gosto

ervas finas

1/2 xícara de óleo

1/2 xícara de vinagre

2 tomates

shoyu a gosto

3 colheres (sopa) de molho Barbecue (opcional podendo ser substituído por ketchup ou mostarda)

água o quanto for necessário

## MODO DE PREPARO

Limpar a maminha deixando com o mínimo de gordura possível. Em seguida, com uma faca, faça furos por toda a extensão da carne e reserve.

No liquidificador, bata duas cebolas, três dentes de alho, o vinagre, o óleo, o sal e as ervas finas, até formar uma mistura homogênea.

Coloque a maminha em um recipiente e despeje o tempero, virando a maminha algumas vezes para que o tempero penetre pelos furos feitos na carne.

Leve à geladeira e deixe marinar por no mínimo 2 horas.

Pode-se deixar a maminha marinando de um dia para outro.

Coloque em uma panela normal um pouco de óleo e em seguida coloque a maminha para dourar.

Reserve o tempero que irá sobrar no recipiente em que a carne ficou marinando.

Deixe a maminha fritar bem, virando-a de vez em quando.

Assim que começar a grudar, vá pingando shoyu e virando a carne.

Enquanto isso, coloque água para esquentar para usar no cozimento da carne.

Quando a maminha estiver bem corada, formando uma casquinha, tire-a desta panela e passe para a panela de pressão, acrescentando a água fervente até que a carne esteja coberta.

Deixe cozinhar por 40 minutos.

Na panela em que fritou a maminha, coloque um pouco de shoyu para desgrudar as raspas que ficaram no fundo. Em seguida, despeje o restante do tempero que ficou no recipiente em que a carne ficou marinando. Acrescente um pouco de água e deixe ferver em fogo baixo.

Assim que ferver, acrescente duas cebolas e dois tomates cortados em rodela para fazer um molho e vá pingando água para não grudar.

Quando a cebola e o tomate estiverem bem moles, acrescente o molho barbecue (ou ketchup ou mostarda), pingue um pouco de água e deixe ferver.

Assim que o molho engrossar, desligue o fogo.

Depois de cozinhar a maminha, retire-a da panela, fatiando-a com uma faca bem afiada.

Em seguida, coloque as fatias de maminha na panela junto com o molho e deixe ferver por cinco minutos, para que o molho dê sabor à carne.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30058-maminha-ao-molho-na-pressao.html>