

PICANHA FATIADA NA PRESSÃO

INGREDIENTES

3 bifés bem grossos de picanha bovina

3 dentes de alho

1/2 cebola roxa

Azeite

Sal

1/2 copo de água

Pimenta do reino

1/2 caldo knorr sabor picanha

MODO DE PREPARO

Coloque os bifés de picanha na panela de pressão com a água e uma pitada de sal.

Cozinhe por 25 minutos depois que pegar pressão.

Faça numa frigideira grande anti-aderente o tempero para os bifés.

Aqueça o azeite, frite a cebola em rodela, junte o alho picado ou socado, a pimenta e o caldo knorr, deixe fritar um pouco.

Junte os bifés para fritar um pouco até dourar, virando de vez em quando.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30867-picanha-fatiada-na-pressao.html>