CARNE DE PANELA COM BATATA E CENOURA

INGREDIENTES

1 kg de carne acém (sem osso e sem gordura)

azeite o suficiente para fritar a carne

1/2 cebola

2 dentes de alho

2 colheres (sopa) de molho shoyu

1 colher (chá) de pimenta-do-reino em pó

2 sachês de tempero pronto

1 pacote de extrato de tomate 340 g

2 cenouras

6 batatas

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, coloque óleo suficienfe para fritar a carne

Adicione a carne à panela juntamente com os sachês de temperos

Com a carne meio dourada, meio “frita”, adicione a cebola picada em cubos e 2 dentes de alho picado em cubos

Espere a carne ficar completamente frita junto com a cebola e alho dourados

Adicione o molho shoyu

Adicione o pacote de extrato de tomate e aguarde dar uma “fritada”

Após o cozimento do extrato de tomate, adicione água suficiente para cobrir a carne e ficar dois dedos acima (cerca de 1 litro)

Tampe a panela, aguarde pegar pressão e após pegar pressão deixe cozinhar por 15 minutos

Se necessário adicione mais um copo de água

Após pegar pressão deixe cozinhar por mais 5 até 10 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3121-carne-de-panela-com-batata-e-cenoura.html