

CARNE NA PANELA DE PRESSÃO DA VÓ BAHIANA

INGREDIENTES

2 kg de pernil inteiro (ou o que preferir)

2 tomates médios

1 cebola grande

1/2 pimentão verde

coentro

hortelã grosso

colorau a gosto ou molho de tomate

cominho a gosto

sal a gosto

orégano a gosto

6 dentes de alho

óleo

água

MODO DE PREPARO

Lave bem a carne.

Em um recipiente com a carne, pique a cebola, os tomates, pimentão e os temperos, menos o alho.

Na panela de pressão, pique os alhos e coloque para fritar bem com o óleo.

Despeje a carne com um pouco dos temperos por cima e refogue bem.

Coloque o resto dos temperos e a quantidade de água que desejar e feche a panela (eu prefiro pouca água pra ficar bem sequinha).

Espere cozinhar e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31597-carne-na-panela-de-pressao-da-vo-bahiana.html>