

MAMINHA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

- 1 kg de maminha (em peça)
- 2 cubinhos de caldo de carne
- 2 cebolas picadinhas
- 4 dentes de alho (trituradinho)
- 160 ml de água
- 120 ml de vinho tinto (seco)
- 1 colher (sopa) de molho shoyu
- 1/2 xícara de cogumelos
- 1 colher de amido de milho

MODO DE PREPARO

Colocar na panela de pressão o vinho, as cebolas, o alho, a água, o shoyu e o caldo de carne, misture bem. Junte a maminha e, com um colher, envolva-a no caldo.

Tampe a panela e ligue o fogo.

Quando pegar pressão, abaixe o fogo e deixe cozinhar no fogo baixo (para não evaporar a água), por aproximadamente 50 minutos. Desligue e deixe a pressão sair.

Espete com um garfo para sentir o ponto.

Retire a carne e coloque-a em uma travessa, fatie e reserve.

Na panela em que fez a carne acrescente mais 1/2 xícara de água misturada com uma colher de amido de milho. Mexa bem e deixe o caldo engrossar.

Acrescente o champignon e coloque sobre a carne fatiada.

Se gostar acrescente coentro a gosto.

Sirva com purê de batatas e arroz.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31655-maminha-de-pressao.html>