

# CARNE COZIDA NA CIDRA CERESER

## INGREDIENTES

1,5 kg de pá, patinho ou chã de dentro

400 g de bacon

1 garrafa de cidra cereser

1 molho de tomate

alho (quanto quiser eu uso bastante uns 4 dentes)

pimenta biquinho

temperos a gosto

## MODO DE PREPARO

Corte o bacon em quadrados de mais ou menos 2 cm.

Frite-os na panela de pressão.

Frite o alho.

Refogue a carne juntamente com os temperos o bacon e o alho.

Depois de refogada acrescente as cidra e coloque para cozinhar mais ou menos 40 minutos, depende da carne.

Abra a panela de pressão e verifique se a carne está cozida.

Depois de cozida acrescente o molho de tomate e coloque na pressão por mais uns 15 minutos.

Abra a panela e acrescente a pimenta biquinho e deixe o caldo engrossar.

Dica: sirva com pão francês cortado em rodelas, dá um ótimo tira gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32464-carne-cozida-na-cidra-cereser.html>