

CARNE DE BUTECO

INGREDIENTES

1 kg e 1/2 de fraldinha
2 colheres de vinagre branco
4 colheres de óleo
1 cebola grande
2 dentes de alho
pimenta-do-reino moída a gosto
pimenta biquinho a gosto
salsinha e cebolinha a gosto
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte a carne em pedaços grandes e tempere com vinagre.
Faça uma pasta com o alho sal e a pimenta-do-reino moída.
Unte a carne com esta pasta e reserve.
Aqueça a panela de pressão com o óleo e doure a cebola.
Acrescente a carne e deixe começar a dourar.
Tampe a panela e deixe cozinhar por 25 minutos.
Quando a panela esfriar retire a carne com um garfo grande e reserve o caldo.
Aqueça um fio de óleo e doure a carne, regando com o caldo da panela, ela vai ficar úmida e deliciosa.
Finalize o prato com salsinha, cebolinha e pimenta biquinho.
Sugestão de acompanhamento: arroz branco, batata assada com azeite, sal e ervas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34579-carne-de-buteco.html>