

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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