CARNE DE PANELA GOURMET

INGREDIENTES

para a marinada:

8 limões grandes

4 dentes de alho

800 g de coxão duro, coxão mole, patinho ou acém

2 pimentões verdes grandes

1 pimentão vermelho

3 cebolas grandes

8 dentes de alho

1 pimenta dedo-de-moça (ou a gosto)

1 pitada de cominho (ou a gosto)

2 cubos de caldo de carne, costela ou picanha

8 colheres de sopa de azeite

MODO DE PREPARO

Retire o excesso de gordura e nervos da carne (se houver) antes de preparar.

Em uma tigela funda, coloque a carne junto com o suco dos limões e o alho inteiro. Certifique-se que o suco dos limões está em contato com toda a carne.

Deixe marinar por pelo menos 30 minutos.

Coloque 4 colheres de sopa de azeite numa panela de pressão grande e aguarde aquecer em fogo médio. Faça a selagem da carne fritando-a por aproximadamente 5 minutos. Retire e reserve.

Na mesma panela, adicione mais 4 colheres de sopa de azeite e doure o alho bem picadinho, em fogo baixo.

Adicione os pimentões picados, cebolas e a pimenta (a gosto). Espere dourar mexendo bem para não queimar por aproximadamente 5 minutos.

Ponha a carne de volta à panela e adicione a pitada de cominho e o caldo de carne. No caso de utilizar o caldo líquido e não contiver sal, adicione sal a gosto ao final da receita.

Adicione água até um pouco mais da metade do volume da carne.

Cozinhe por aproximadamente 40 minutos (este tempo depende de qual carne você está utilizando, caso seja mais dura, pode deixar um pouco mais).

Sirva com Arroz Branco ou Pão.

Pode servir também dentro de uma Panhoca.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35718-carne-de-panela-gourmet.html