

CARNE ENSOPADA RÁPIDA E FÁCIL

INGREDIENTES

1 kg de carne bovina (acém, patinho, músculo, contra-filé ou aquela que preferir!)

200 g de bacon picado

1/2 cabeça de repolho pequena

1 cebola grande

3 tomates

1 caixa pequena de extrato de tomate 200 g

1 lata pequena de seleta de legumes

2 cubos de caldo de carne ou picanha

1/2 xícara de molho de pimenta

1/2 xícara de água

tempero verde a gosto

2 dentes grandes de alho

sal a gosto

2 colheres de azeite de oliva ou óleo

MODO DE PREPARO

Pique o repolho grosseiramente, os tomates, a cebola, o alho e reserve.

Em uma panela de pressão coloque o azeite ou óleo e frite o alho picado.

Quando o alho estiver dourado coloque o bacon e frite.

Acrescente agora a carne de sua preferência e frite ligeiramente,.

Junte a caixinha de extrato de tomate e mexa bem.

Acrescente os cubos de tempero já picados.

Intercale os demais ingredientes picados. Primeiro a cebola, segundo o repolho, terceiro o tomate, quarto a lata de seleta de legumes, quinto o tempero verde.

Jogue por cima a 1/2 xícara de molho de pimenta e a 1/2 xícara de água.

O tempo de cozimento é em média 40 minutos a 1 hora em fogo alto, após o início do chiado da panela dependendo de cada fogão.

Quando já estiver no fogão por aproximadamente 30 minutos, sacuda a panela sem medo, para ver se ainda tem líquido, mas não correr o risco da carne queimar e grudar no fundo da panela.

Dica de acompanhamento para essa carne: arroz branco, feijão e farofa de cebola feita na manteiga.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35975-carne-ensopada-rapida-e-facil.html>