

AMOR MADEIRADO

INGREDIENTES

1 kg acém ou paleta (bovina, peça inteira)

1/2 kg de tomate maduro

cheiro verde à vontade

1 pimentão vermelho

2 caldos de carne

2 colheres de óleo

4 dentes de alhos grande

1 caracu

1 pacote de creme de cebola

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Aquecer o óleo e refogar o alho e o pimentão vermelho.

Colocar a carne inteira dentro da panela de pressão.

Acrescente dois caldos, o creme de cebola e a caracu.

Acerte o sal.

Tampe a panela e deixe na pressão por 40 minutos, abra e prove, se necessário deixe mais tempo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/36118-amor-madeirado.html>