

MAMINHA ASSADA COM BATATAS

INGREDIENTES

1 maminha de aproximadamente 1 kg
3 colheres de óleo
1 cebola grande
1 caldo de carne
1 caldo de costela
3 dentes de alho
sal, pimenta-do-reino e cominho a gosto
água quente
coentro
4 batatas

MODO DE PREPARO

Lave e perfure a maminha para que o tempero entre na carne.

Em uma panela de pressão coloque o óleo, o alho, a cebola, os caldos, o sal, a pimenta-do-reino e cominho e deixe fritar por uns 5 minutos.

Acrescente a carne e frite mais uns 5 minutos de cada lado.

Desligue o fogo e deixe pegar tempero por 30 minutos.

Depois ligue o fogo, frite novamente e jogue a água quente até cobrir a carne.

Deixe cozinhar por 40 minutos e deixe a pressão sair naturalmente.

Coloque em uma assadeira a peça inteira junto com umas 3 conchas do caldo e leve ao forno já aquecido.

Deixe uns 15 minutos de cada lado e vá jogando o caldo para não secar e queimar.

Na panela de pressão com o mesmo caldo que restou coloque as batatas cortadas em rodelas e deixe cozinhar por 4 minutos.

Tire as batatas das pressão e coloque na assadeira juntamente com carne, deixe mais uns 10 minutos.

Desligue o forno e coloque o coentro a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36322-maminha-assada-com-batatas.html>