

CARNE DE PESCOÇO À MODA DA NALÚ

INGREDIENTES

1 kg de pescoço de vaca
4 dentes de alho amassados
1 cebola
1 pimentão pequeno
2 cubos de caldo de costela
2 colheres de sopa de óleo
colorau
pimenta-do-reino a gosto
pimenta-de-cheiro
cheiro-verde
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Limpe muito bem a carne.

Em uma bacia pique a cebola e o pimentão e vá acrescentando na carne juntamente com os cubos de caldo de costela.

Em uma panela de pressão, frite o alho amassado até dourar.

Depois acrescente o colorau e frite mais um pouco.

Em seguida coloque a carne e vá refogando.

Quando estiver quase fritando acrescente água e deixe cozinhar por aproximadamente 40 minutos ou até que a carne fique macia.

Depois de cozida se quiser pode acrescentar legumes e verduras.

Eu coloco Batata, cenoura, maxixe, batata-doce, uma cebola inteira (é muito bom).

Coloque o cheiro-verde no final.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36961-carne-de-pescoco-a-moda-da-nalu.html>