

CARNE DE PANELA COM BATATA, CENOURA E ABOBRINHA

INGREDIENTES

500 g patinho picado
1 cenoura
1 abobrinha sem casca
1/2 cebola picada
1 batata picada
1 cubo de caldo de carne
suco de 1 limão
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere a carne com o limão e sal, coloque-a na panela de pressão e deixe-a no fogo por 7 minutos (sem tampar).

Junte a cebola e o caldo de carne dissolvido, cubra de água e tampe a panela.

Quando pegar pressão, marque 10 minutos, desligue e espere sair a pressão.

Abra a panela e junte os demais ingredientes, cenoura, abobrinha e batata, certifique que está com água suficiente para não queimar (o ideal é cobrindo os legumes).

Coloque novamente na pressão e deixe cozinhar por 15 minutos.

Aguarde sair a pressão e está pronto, é só servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37491-carne-de-panela-com-batata-cenoura-e-abobrinha.html>