

BISTECA NA PANELA DE PRESSÃO SEM ÁGUA

INGREDIENTES

1 kg de bisteca bovina
5 (colheres) de sopa de azeite
6 cenouras médias picadas
3 cebolas grandes picadas
6 dentes de alho picados
1 tablete de caldo de carne
sal a gosto
salsinha e cebolinha a gosto
molho de pimenta tradicional a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, aqueça o azeite.

Adicione a cebola, alho, a salsinha e cebolinha e refogue por 5 minutos.

Acrescente a carne, o sal, caldo de carne e a pimenta, refogue até dourar (não precisa de água).

Tampe a panela e deixe cozinhar mais ou menos por 30 minutos, contados a partir do início da pressão.

Espere sair todo o vapor, abra a panela e acrescente as cenouras.

Tampe a panela e deixe cozinhando até o ponto desejado.

Depois é só servir e bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37534-bisteca-na-panela-de-pressao-sem-agua.html>