

PICANHA COM ERVILHAS

INGREDIENTES

margarina

1 cebola

2 dentes de alho

4 fatias de picanha (3 a 4 cm)

3 colheres de extrato de tomate

2 cubos de caldo de picanha

1/2 litro de água fervendo

300 g de ervilhas frescas

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão refogue a cebola fatiada e o alho picado na margarina.

Na mesma panela sele as picanhas dos dois lados.

Acrescente o extrato de tomate, os cubos de caldo de picanha e a água.

Feche a panela e deixe cozinhar por 25 minutos depois que pegar pressão.

Abra a panela e acrescente as ervilhas e deixe cozinhar na pressão por mais 5 minutos.

Sirva acompanhado de arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/38034-picanha-com-ervilhas.html>