

CARNE DE PANELA COM BATATA SEM ÁGUA

INGREDIENTES

- 1 kg de carne tipo músculo em pedaços
- 1/2 kg de batata cortada em quatro pedaços
- 2 tomates picados
- 2 cebolas grandes em rodela
- tempero e sal a gosto
- 2 colheres (sopa) de óleo

MODO DE PREPARO

Na panela de pressão coloque o óleo e acrescente as cebolas.

Por cima da cebola coloque a carne em pedaços.

Depois acrescente os temperos e o sal.

Por último coloque os tomates.

Feche a panela e deixe cozinhar a carne por 30 minutos.

Depois de cozida tire da pressão acrescente as batatas e mexa.

Deixe cozinhar novamente na pressão por mais 7 minutos ou até que a batata fique macia.

Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38761-carne-de-panela-com-batata-sem-agua.html>