

CARNE FRITA NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

- 1 kg de posta vermelha cortada para bife (se preferir utilize patinho,acém,ou lombo agulha)
- 2 cebolas cortadas em rodela
- 1 dente de alho picado
- 1/2 xícara de óleo
- 1 caldo de carne
- 1 xícara de leite
- 1 litro de água

MODO DE PREPARO

Coloque a carne em uma panela de pressão,com caldo de carne e água,por 30 minutos.

Depois da carne já cozida retire da panela e deixe descansar no leite por 10 minutos.

Na panela de pressão, coloque o óleo, o alho e a cebola pra refogar.

Junte a carne e, aos poucos, o leite.

Deixando o leite secar e refogando a carne.

Está pronta, sirva com arroz branco ou saladas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39406-carne-frita-na-panela-de-pressao.html>