CARNE RECHEADA NA PRESSÃO

INGREDIENTES

1 e 1/2 kg de paleta

1 maço de espinafre

1 linguiça calabresa

1 cenoura grande

6 vagens

1 tomate bem vermelho picado

1 cebola picada

2 dentes de alho

salsa a gosto

sal a gosto

1 copo americano de água

5 colheres de molho de tomate

azeite a gosto

MODO DE PREPARO

Abra a peça de carne e passe os temperos de sua preferência (eu faço um preparado de alho fresco picado, coentro, azeite, shoyu e azeite) nos dois lados da carne.

Forre a carne com as folhas de espinafre coloque a cenoura, a linguiça e as vagens.

Feche a carne e amarre-a com um barbante.

Na panela de pressão, doure a cebola e o alho no azeite. Coloque a carne e frite ligeiramente em todos os lados.

Coloque o tomate, cubra com a água e acrescente o molho. Corrija o sal e deixe cozinhar na pressão por aproximadamente 40 minutos.

Após o cozimento, fatie a carne em uma travessa e cubra com o molho.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39566-carne-recheada-na-pressao.html