

PICANHA AO SHOYU NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

1 picanha
2 cebolas grandes
alho a gosto
4 tomates sem pele
4 colheres de sopa de shoyu
óleo
sal
água

MODO DE PREPARO

Limpe a parte mais grossa da gordura da picanha e tempere com sal.
Doure a cebola fatiada e o alho no óleo, na panela de pressão, reserve.
Sele a picanha dos dois lados e devolva a cebola e o alho.
Acrescente os tomates e o molho Shoyu e água até a metade da picanha.
Feche a panela e cozinhe por 40 minutos.
Retire a pressão e fatie a picanha.
Sirva com arroz ou batatas cozidas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39756-picanha-ao-shoyu-na-panela-de-pressao.html>