

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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