

# 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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