# CARNE ASSADA DE PANELA

## INGREDIENTES

1 kg e 1/2 de lagarto, alcatra ou coxão duro

4 dentes de alho amassados

cheiro-verde

louro

sal

cominho

pimenta-do-reino a gosto

colorau a gosto

3 colheres (sopa) de óleo

3 cebolas picadas

1 tomate picado

1 xícara (chá) de água quente

1 cubo de caldo de carne (cuidado com o sal)

## MODO DE PREPARO

Tempere a carne umas duas horas antes com o alho, sal, cominho, pimenta-do-reino, louro, colorau e vinagre.

Em uma panela de pressão coloque o óleo e quando estiver bem quente coloque a carne para dourar virando de todos os lados, pingando um pouco de água se necessário, para não queimar. Acrescente então a cebola e deixe dourar.

Por último o tomate deixando que se derreta um pouco.

Acrescente a água quente com o cubo de carne dissolvido.

Coloque a tampa da panela e deixe cozinhar na pressão por mais ou menos trinta minutos, ou até que esteja macia.

Depois disso, deixe a panela destampada para evaporar a água e formar um molho encorpado.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40110-carne-assada-de-panela.html