

CARNE NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

1 kg de paleta em peça

2 cebolas

1 vidro de molho shoyu

1 lata de cerveja preta (de preferência caracu)

sal a gosto

1 caldo de carne

MODO DE PREPARO

Pique as cebolas em 4 partes e coloque na panela de pressão com um pouco de óleo e o sal a gosto, frite por 2 minutos.

Corte a carne ao meio, coloque na panela e acrescente o molho shoyu, a lata de cerveja e deixe por 40 minutos na pressão.

Retire a tampa da panela acrescente o caldo de carne e deixe fervendo por mais 10 minutos. Corte a carne em bifes e coloque em um refratário com todo o caldo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41487-carne-na-panela-de-pressao.html>