

CARNE DE PANELA AO MOLHO DE CEBOLA

INGREDIENTES

- 1 peça de carne de sua preferência
- 3 dentes de alho
- 5 cebolas médias
- 1 pimentão
- 1 tomates sem pele
- 2 folhas de louro
- 2 ramos de alecrim
- pimenta-do-reino e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque a carne em recipiente para o dia seguinte e faça furos na carne.

Coloque os dentes de alho esmagados, coloque também 2 ramos de alecrim pimenta do reino e sal a gosto.

Na panela de pressão doure a carne dos dois lados, quando tiver bem dourada coloque um pouco de água e deixe pegar pressão uns 10 minutos.

Quando tiver cozido dê mais uma dourada na carne e com a aquele queimadinha que fica na panela, refogue a cebola, o tomate, pimentão, o louro, deixe esfriar e bata no liquidificador.

Depois de bater deixe cozinhar mais um pouco, reserve.

Em um refratário faça cortes na carne coloque o molha por cima da carne e cebolas para decorar e está pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41704-carne-de-panela-ao-molho-de-cebola.html>