

BANANINHA NA PRESSÃO

INGREDIENTES

500 g de carne bananinha (é a carne de entre as ripas da costela bovina)

1/2 cebola grande

1 sachê de caldo de carne em pó

3 colheres de sopa de óleo

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere a carne com o caldo de carne em pó.

Deixe apurar o tempero por no mínimo 5 minutos.

Na panela de pressão coloque o óleo e deixe aquecer.

Coloque a carne e dê uma pequena fritada só para selar a mesma.

Feche a panela e após pegar pressão marque de 10 a 15 minutos.

Desligue o fogo e deixe sair toda a pressão.

Coloque a cebola cortada em tiras e uma pitada de sal, lembre-se que no caldo de carne já vem sal, a pitada de sal é só para corrigir).

Doure a cebola juntamente com a carne e pronto.

Sirva quente!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42093-bananinha-na-pressao.html>