

PEITO DE BOI COZIDO COM MOLHO

INGREDIENTES

1/2 litro de água
2 colheres (chá) de sal
1 cebola grande picada
Pimenta-do-reino (a gosto)
1 folha de louro
1/2 kg de peito de boi, sem osso
1 tablete de caldo de carne dissolvido em 2 copos de água

MODO DE PREPARO

Leve a água ao fogo e deixe levantar fervura.

Junte o sal, a cebola, a pimenta e a folha de louro.

Acrescente a carne.

Deixe cozinhar até a carne ficar macia (aproximadamente 30 minutos em fogo alto).

Retire a carne da panela e coloque -a com a água da fervura na panela de pressão, e acrescente o caldo de carne dissolvido (por mais 30 minutos em fogo baixo).

Decore a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42722-peito-de-boi-cozido-com-molho.html>