BIFE DE PRESSÃO RAPIDINHO

INGREDIENTES

1 kg de alcatra cortada em bifes nao muito finos

1 tomate grande

1 pimentao

1 cebola branca

4 dentes de alho grandes

1/2 xícara de chá de azeite de oliva

colorau a gosto

2 envelopes de tempero pronto tipo sazón carne

1 colher de chá de tempero pronto para carnes tipo arisco

150 ml de água

cheiro-verde a gosto

MODO DE PREPARO

Misture a carne com o tempero de carne, o sazón e o colorau.

Coloque-a em uma panela de pressão, adicione o azeite, corte todos temperos em rodelas e acrescente também na panela.

Coloque a água e tampe a panela.

Em seguida coloque em fogo alto, depois da pressão acionada deixe cozinhar por 10 minutos.

Desligue o fogo, tire a pressão e coloque o cheiro-verde.

Agora é só servir.

Sugestão: sirva o bife com arroz branco e purê de batatas, se preferir sirva com apenas macarrão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42806-bife-de-pressao-rapidinho.html