

MAMINHA NA PRESSÃO COM BATATAS

INGREDIENTES

1 Kg de maminha bovina
Tempero pronto sem pimenta a gosto
Pimenta-do-reino moída a gosto
Cominho em pó a gosto
3 dentes de alho grandes moídos
Louro em pó a gosto
Folhas de louro a gosto
Azeite para cobrir o fundo da panela
água fervente
4 batatas pré-cozidas
Cheiro-verde ou pimentão picado a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere a carne com o tempero pronto, pimenta, cominho e louro em pó e deixe descansar por 1 hora.

Despeje o azeite na panela de pressão até cobrir o fundo, cuidando para não exagerar no excesso de gordura.

Refogar o alho até ficar bem dourado.

Selar a carne de ambos os lados no azeite bem quente, deixando fritar até dourar.

Acrescentar as folhas de louro e despejar água suficiente para cobrir a carne e cozinhar por 20 a 30 minutos.

Após o cozimento, destampar a panela de pressão com cuidado e mantê-la no fogo até que a água evapore e o caldo se torne grosso (ou cremoso) e dourado.

Juntar as batatas pré-cozidas cortadas em cubos, acrescentar mais um pouco de água para que fiquem tenras e douradas.

Quando o caldo se tornar cremoso poderá desligar o fogo e servir.

Se preferir, poderá acrescentar cheiro-verde picado ou pimentão em tirinhas sobre o molho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43060-maminha-na-pressao-com-batatas.html>