

# CARNE DE PANELA DE PRESSÃO COM CENOURA

## INGREDIENTES

- 600 g de coxão mole picado (aproximadamente)
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 1 envelope de caldo em pó para carne de panela ou o caldo de sua preferência
- 1 cenoura grande cortada em tiririnhas
- 1 cebola média cortada em tirinhas
- 1/2 pimentão vermelho (sem a parte branca e as sementes) cortado em tirinhas
- 1 colher (sopa) de salsa
- Sal e pimenta gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão aqueça o óleo e coloque a carne juntamente com o caldo em pó e doure de ambos os lados.

Coloque o pimentão em tirinhas e acrescente água fervente até cobrir a carne.

Cozinhe na pressão por 25 minutos.

Abra a panela e acrescente a cebola, a cenoura e a salsa.

Acrescente uma pitada de sal e uma de pimenta-do-reino.

Tampe novamente a panela e cozinhe na pressão por mais 4 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43784-carne-de-panela-de-pressao-com-cenoura.html>