

CARNE DE PANELA À PORTUGUESA

INGREDIENTES

1 kg de peito sem osso ou lagarto

folhas de louro

pimenta-do-reino a gosto

1/2 xícara de chá de vinagre

sal a gosto

4 batatas pequenas

2 cenouras

rodela de pimentão e cebola

óleo ou azeite

1/2 xícara de água

MODO DE PREPARO

Tempere a carne com o vinagre, pimenta, louro, sal, cebola, pimentão, e deixe marinando por 24 horas na geladeira.

Coloque a carne para assar inteira na panela de pressão com o óleo.

Quando assar por fora coloque a marinada para cozinhar com a carne, acrescente um pouco de água e coloque na pressão até a carne cozinhar por uns 20 minutos.

Depois coloque as batatas cortadas ao meio e a cenoura em rodela por 10 minutos na pressão.

Em seguida deixe o molho secar até ficar bem grosso.

Sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43881-carne-de-panela-a-portuguesa.html>