

CARNE COZIDA FÁCIL

INGREDIENTES

1 kg de pá ou acém cortada em cubos de 5 cm mais ou menos

2 litros de água

sal, cominho e pimenta a gosto

1 cebola cortada em pedaços grandes

2 dentes de alho amassados

1 folha de louro

4 tomates cortadas em pedaços

1 colher de sopa de amido de milho

1/2 xícara de água

1 xícara de massa de tomate

cebolinha picada para enfeitar

MODO DE PREPARO

Coloque a carne com os temperos(sal, cominho, pimenta, cebola, alho e louro) e a água na panela de pressão e deixe cozinhar por 40 minutos.

Depois escorra a metade da água do cozimento e acrescente os tomates e deixe cozinhar destampado até os tomates murcharem.

Acrescente um copo com água com o amido de milho desfeito e coloque nesse molho da carne, mexa e deixe apurar e coloque em um pirex.

Salpique cebolinha por cima ao servir.

Acompanha arroz branco ou macarrão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43905-carne-cozida-facil.html>