

BOLO DE CARNE NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

CARNE:

Carne: 1 kg de carne moída
1 cebola ralada ($\frac{1}{2}$ xícara de chá)
2 ovos
3 colheres (sopa) de aveia fina (25 g)
100 g de bacon picadinho ($\frac{3}{4}$ xícara de chá)
sal a gosto
1/3 xícara (chá) de azeite

MOLHO:

Molho: 240 ml de água (1 xícara de chá)
200 g de extrato de tomate (1 xícara de chá)
1 cebola cortada em 4 partes (180 g)
 $\frac{1}{2}$ kg de tomate cortado em 4 partes (2 $\frac{1}{2}$ xícara de chá)
1 kg de tomate sem sementes picado grosseiramente (3 $\frac{1}{2}$ xícara de chá)

MODO DE PREPARO

Coloque em uma tigela 1 kg de carne moída, 1 cebola ralada, 2 ovos, 3 colheres (sopa) de aveia fina, 100 g de bacon picadinho, sal a gosto e misture bem. Com as mãos, modele a carne formando uma bola.

Em uma panela de pressão com 1/3 xícara (chá) de azeite, coloque a bola de carne e leve ao fogo médio, até dourar de um lado. Vire a carne com uma espátula e doure o outro lado. Coloque no liquidificador 240 ml de água, 200 g de extrato de tomate, 1 cebola cortada em 4 partes e $\frac{1}{2}$ kg de tomate cortados em 4 partes e bata bem até formar uma mistura homogênea.

Despeje essa mistura para a panela de pressão (com a carne já dourada) cobrindo toda a carne, adicione 1 kg de tomate sem sementes picado grosseiramente e com uma espátula suspenda a carne para que o molho se espalhe no fundo. Tampe a panela e após pegar pressão conte 30 minutos. Desligue o fogo, retire a pressão, abra a panela, tire o bolo de carne e sirva em seguida com espaguete e com o molho que se formou.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/44047-bolo-de-carne-na-panela-de-pressao.html>