

BOLO DE CARNE NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

CARNE:

Carne: 1 kg de carne moída

1 cebola ralada (½ xícara de chá)

2 ovos

3 colheres (sopa) de aveia fina (25 g)

100 g de bacon picadinho (¾ 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)

½ kg de tomate cortado em 4 partes (2 ½ xícara de chá)

1 kg de tomate sem sementes picado grosseiramente (3 ½ 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 ½ 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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