CARNE DE PANELA DA TAMARA

INGREDIENTES

1 kg acem em cubos

2 gomos de linguiça calabresa em rodelas

6 cebolas picadas em rodelas grossas

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão coloque primeiro as cebolas picadas.

Acrescente a carne e a calabresa.

Tampe a panela e após o inicio da pressão deixar por 40 minutos.

Espere sair toda a pressão depois é só se deliciar!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44056-carne-de-panela-da-tamara.html