

GOULASH

INGREDIENTES

1,5 kg de músculo, cortado em pedaços generosos

4 bulbos de cebola roxa

3 copos de vinho tinto

1 colher (sopa) de páprica picante

óleo e sal, o quanto baste

MODO DE PREPARO

Pique a cebola e bata no liquidificador até se tornar um creme.

Na panela de pressão, esquente o óleo (umas duas colheres de sopa) até fumegar.

Junte o creme de cebolas e refogue durante cinco minutos.

Despeje num prato fundo - não limpe a panela!

Coloque mais um pouco de óleo na panela e refogue os pedaços de carne - um pouco de cada vez - colocando-os num outro prato.

Volte o creme de cebola para a panela, junte o vinho, o sal e a páprica -acerte o sal.

Coloque o músculo, feche a panela de pressão e deixe cozinhar durante meia hora, contada a partir do momento em que a válvula apitar.

Acompanhe com pão preto e vinho da mesma espécie usada na receita.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44093-goulash.html>