POSTA VERMELHA COZIDA INTEIRA

INGREDIENTES

500 g de carne posta vermelha

4 dente de alho

1 colher de sal

1 colher de vinagre

pitada de pimenta-do-reino

1/2 cebola

2 colheres de óleo

MODO DE PREPARO

Primeiro amasse o alho com sal e pimenta-do-reino, depois fure toda a carne.

Tempere-a passando o alho amassado, na panela de pressão coloque 2 colheres de óleo, frite a 1/2 cebola picada.

Quando a cebola estiver quase dourada, coloque a carne e deixe por 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45559-posta-vermelha-cozida-inteira.html