

CARNE DE PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

1 kg de carne (acém patinho lombo de porco)

8 cebolas grandes cortadas em rodela

3 ou 4 cubos de caldo de carne

MODO DE PREPARO

Forrar o fundo da panela de pressão com metade das cebolas.

Desfazer um cubo de caldo de carne e colocar por cima das cebolas.

Adicionar a carne, por cima desfazer outro cubo de caldo de carne, cobrir a carne com o restante das cebolas e desfazer o outro cubo por cima das cebolas.

Fechar a panela de pressão, sem adicionar água, deixar mais ou menos uns 25 minutos, abrir a panela, verificar se a carne está mole, senão deixar mais uns 10 minutos.

Está pronta uma carne saborosa, prática e rápida de fazer.

Se quiser pode, depois da carne pronta adicionar umas batatas em rodela e deixar mais uns 10 minutos no fogo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45588-carne-de-panela-de-pressao.html>