

FRALDINHA DE PANELA COM CEBOLA E SEM ÁGUA

INGREDIENTES

- 1 kg de fraldinha
- 4 cebolas grandes
- 2 dentes de alho
- 1/2 xícara de shoyu
- 2 colheres de azeite extra virgem
- sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Corte a fraldinha em cubos grandes.

Corte as cebolas ao meio e forre o fundo todo da panela de pressão.

Tempere a fraldinha como o sal pimenta-do-reino e o alho.

Coloque toda a fraldinha sobre a cebola, regue com o shoyu e o azeite, não coloque água.

Feche a panela de pressão e cozinhe por 30 minutos.

Abra a panela e deixe secar o líquido por 15 minutos.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47410-fraldinha-de-panela-com-cebola-e-sem-agua.html>