CARNE ASSADA NA PANELA DA VOVÓ

INGREDIENTES

1 kg de coxão duro

1 cebola grande

3 dentes de alho

150 g de bacon

150 g de azeitonas verdes sem caroço

1 pedaço de pimentão vermelho

1 pedaço de cenoura média

MODO DE PREPARO

Tempera a carne com sal, vinagre, cominho e 1 dente de alho amassado.

De uns furinhos na carne e coloque o bacon, a cenoura, o alho, a azeitona e coloque a carne numa panela de pressão, deixe a carne dourar.

Depois coloque uns 3 copos de água e deixe a carne cozinhar por uns 20 minutos.

Depois tire a carne, corte fatias médias e coloque para assar na panela de pressão com óleo e cebola.

Coloque sal a gosto.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47413-carne-assada-na-panela-da-vovo.html