

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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