

PEITO BOVINO À LA NIEIRO

INGREDIENTES

1 kg peito bovino
7 cebolas grandes
1 caixa molho de tomate 500gr
1 tablete caldo de carne
bacon a gosto
sal
cominho
açafão
colorau
cebolinha verde
coentro
salsinha
cogumelo (opcional)

MODO DE PREPARO

Coloque a carne e a cebola em uma panela de pressão, cerca de 20 minutos ou até amolecer.

Depois refogue o molho de tomate, bacon, sal, tablete caldo de carne, cominho, açafão, colorau e o cogumelo.

Misture tudo com a carne na panela de pressão, deixe mais 5 minutos.

coloque em um refratário de vidro e jogue pro cima a cebolinha verde, salsa e o coentro.

Fica ótimo acompanhado com macarrão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47804-peito-bovino-a-la-nieiro.html>