

# 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  
açafrão  
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, açafrão, 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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