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