FRAGILIZANDO O BOI

INGREDIENTES

3,5 kg de musculo bovino maturado

3 cabeças de cebola

sumo do abacaxi

hortelã-pimenta

sal

alho

bacon gordo

cachaça

MODO DE PREPARO

Soque a carne (literalmente) com as mãos até conseguir fragilizar as fibras da carne, pincele a cebola triturada junto com as folhas de hortelã-pimenta. Reserve por 30 minutos.

Dê mais umas sequencias de amaciamento na carne (se tiver limpa pode ser batendo na bancada firme).

Passe sal e pimenta-do-reino e reserve na cachaça por 30 minutos.

Faça pequenos furos e coloque o bacon.

Ferva na pressão por cerca de 45 minutos.

Se optar pode colocar uns 2 caldos de carne.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48116-fragilizando-o-boi.html