CARNE COZIDA APIMENTADA

INGREDIENTES

1 kg de coxão duro

1 cabeça de cebola

7 dentes de alhos grandes

20 ml molho de pimenta

vagem à vontade

batata à vontade

cenoura à vontade

20 ml de molho inglês

óleo para fritar

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão coloque óleo e a cebola, deixe fritar até ficar dourado.

Em seguida coloque o alho socado junto com um pouco de sal e deixe.

Após, colocar a carne em cubos e fritar um pouco até que solte água, depois coloque o molho de pimenta a gosto pois pode ficar forte e o molho inglês.

Coloque um pouco de água e coloque na pressão até que a carne amoleça.

Destampe acrescente os legumes cortados.

Cozinhe mais um pouco na pressão e deixe apurar sem a tampa.

Ótimo com arroz branco e feijão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48177-carne-cozida-apimentada.html