CARNE DE PANELA VAPT-VUPT

INGREDIENTES

600g de acém picado em cubinhos

1 cebola pequena picada

½ cenoura ralada

3 dentes de alho amassados

Óleo

5 colheres de molho de tomate

Canela

Pimenta-do-reino

3 batatas picadas

½ xícara de chá de água

Salsinha picada

MODO DE PREPARO

Primeiramente, tempere a carne a seu gosto.

Em uma panela de pressão coloque o óleo, o alho e deixe dourar.

Depois adicione a cenoura, a cebola e deixe ficar bem refogada.

Adicione um pouco de canela, pimenta do reino e a carne já temperada.

Deixe fritar e adicione o molho de tomate, agua, batata e o sal.

Tampe e deixe pegar pressão por 15 minutos aproximadamente.

Por fim, coloque a salsinha e bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48187-carne-de-panela-vapt-vupt.html