ATOLANDO A PICANHA

INGREDIENTES

1,5 kg de picanha gorda

500 g de aipim manteiga

salsa

alho

cebola

2 caldos de carnes

MODO DE PREPARO

Cozinhe o aipim com 1 caldo de carne, retire-o e reserve.

Bata o aipim com salsa, alho e cebola, mais 1 caldo de carne.

Coloque a picanha para ferver na pressão com o caldo do aipim por cerca de 45 minutos.

Abra a pressão, verifique o sabor e inclua caldo de carne se quiser.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48212-atolando-a-picanha.html