

TIRAS DE FRALDINHA – EMCOCINA

INGREDIENTES

Aproximadamente 1,5 kg de fraldinha em peça

1 sachê de caldo de bacon

1 sachê de caldo de carne

400 ml de água morna

2 cebolas médias

4 dentes de alho em lâminas

300 g de champignon cortados em lâminas

sal a gosto

1 xícara de cebolinha picada para decorar

MODO DE PREPARO

Limpe bem a peça de fraldinha tirando o excesso de gordura.

Divida a peça em 3 pedaços (corte na direção da fibra).

Agora corte as tiras (contra a fibra da carne).

Aqueça a água e dissolva os caldos de carne e de bacon. Reserve.

Puxe o alho com um fio de azeite em uma panela de pressão.

Coloque as tiras de carne e frite até dourar. Coloque o champignon.

Acrescente a água aos poucos mexendo de vagar.

Coloque sal a gosto (cuidado pois os caldos já têm sal).

Tampe a panela e deixe na pressão por 45 minutos (ou até a carne ficar bem macia).

Retire do fogo e deixe a pressão sair sozinha.

Decore com cebolinha.

Uma boa dica é servir com arroz branco e purê de mandioquinha.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48404-tiras-de-fraldinha-emcocina.html>