

CARNE RECHEADADA DE PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

1,5 kg de carne patinho ou maminha

sal a gosto

limão a gosto

Corante

pimenta-do-reino a gosto

1 tomate picado

1 pimentão picado

1 cebola picada

1 maço de cheiro verde

azeitonas picadas

1 linguiça sem pele picada

200 g de toucinho ou bacon picado

3 dentes de alho

azeite

palitos de tente

MODO DE PREPARO

Faça um furo profundo na lateral da carne, para receber o recheio.

Tempere com sal, limão, pimenta do reino e o corante, reserve.

Com o que restou do "suco" acrescente o tomate, o pimentão, a cebola, o cheiro verde, a linguiça e o toucinho.

Misture bem e recheie a carne.

Fechando o furo da carne com palitos de dente.

Em uma panela de pressão aqueça o azeite e frite o alho.

Deixe a carne dourar em todos os lados.

Coloque água até quase cobrir a carne.

Fechando a panela e deixe na pressão por 30 minutos, ou até espetar um garfo e a carne estar macia.

Deixe no fogo sem pressão até secar todo o molho e deixe corar.

Dica: servir com farofa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48765-carne-recheada-de-panela-de-pressao.html>