CARNE NA PANELA DE PRESSÃO COM MOLHO ESCURO

INGREDIENTES

PARA TEMPERAR A CARNE:

Para temperar a carne:1 dente de alho grande

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

PARA O "MOLHO":

Para o "molho":1 colher de chá de açúcar

3 colheres de sopa de óleo

água para cobrir a carne na panela

1 tablete de caldo de carne

1 folha de louro grande ou 2 pequenas

MODO DE PREPARO

TEMPERANDO A CARNE:

Temperando a carne:Corte o alho em cubos, abra os bifes em um refratário e coloque o sal, a pimenta-do-reino e o alho cortado, misture bem e deixe a carne pegar o tempero por no mínimo 1 hora.

PREPARANDO A RECEITA:

Preparando a receita:Aqueça bem a panela de pressão e coloque o açúcar, deixe ficar moreninho e acrescente o óleo, deixe o óleo bem quente e coloque os bifes.

Quando os bifes tiverem bem fritos, coloque a água para cobrir a carne, acrescente o tablete de caldo de carne e a folha de louro, espere a água ferver, feche a panela de pressão, deixe em pressão por uns 20 minutos.

Ao fim, sua carne esterá ao ponto, para um molho mais denso, deixe a panela destampada e uns 20 minutos em fogo médio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49108-carne-na-panela-de-pressao-com-molho-escuro.html