CARNE DE PANELA MINEIRA

INGREDIENTES

2 cebola roxa

1 kg de acém ou músculo

1 tomate sem cemente

2 caldos knorr de carne

3 dentes de alho picados

3 colheres de molho inglês

3 colheres de shoyu

1 cenoura

4 colheres de sopa de óleo

1/2 kg de mandioca

cebolinha

pimenta-do-reino a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Picar a carne em cubos. Cozinhar a mandioca separadamente.

Picar a cebola roxa o tomate (retirar a semente), o alho e a cebolinha.

Adicionar óleo na panela de pressão, deixar esquentar bem, adicionar a carne sem tempero para selar, deixe fritando até dourar.

Adicionar a cebola e deixar fritar um pouco.

Adicionar o alho e o tomate e fritar um pouco.

Dissolver o caldo knorr com água quente e adicionar água até cobrir a carne.

Feche a panela de pressão e deixe cozinhar por 40 minutos.

Abra a panela e acrescente a cenoura, o molho inglês, o shoyu e a pimenta-do-reino, deixe ferver até o molho engrossar, adicione a mandioca e a cebolinha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49903-carne-de-panela-mineira.html