

MAMINHA NA PANELA

INGREDIENTES

1/2 colher (sopa) de azeite

1 peça de maminha de 250 g

1 e 1/2 cebolas

1/2 cenoura em rodela

1/2 talo de erva doce

1/2 ramo de salsa

3/4 de caldo de carne caseiro (para fazer um bom caldo caseiro, veja no site)

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela de pressão o azeite, a maminha, as rodela de cebola, a cenoura, a erva doce picada, a salsa e caldo de carne.

Leve a panela ao fogo alto por 45 minutos.

Depois veja se a carne está mole, se não coloque mais um pouco, coloque mais, 2 xícaras do caldo.

Deixe no fogo.

Depois corte a carne em fatias finas e sirva com o molho que ficou na panela.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49948-maminha-na-panela.html>