

CARNE ASSADA NA PRESSÃO

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho:O caldo que sobra da carne

1 copo de leite

1 colher de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Tempere o lombo com alho.

Coloque o óleo na panela de pressão, quando tiver quente coloque o lombo inteiro selando todos os lados.

Coloque a água e deixe ferver, tampe a panela e deixe 8 minutos.

Se você ver que não tem mais água, tire a pressão, com a carne ainda no fogo vire e faça o mesmo procedimento.

Deixe mais 8 minutos.

Tire a pressão, coloque a cebola cortada em rodelas.

Asse para tomar o sabor da cebola.

Pode cortar o lombo em rodelas.

Arrumar em uma refratária e com o que sobrou na panela faça um molho engrossando com um copo de leite e 1 colher de farinha de trigo.

Fica um molho escuro, tipo madeira.

Coloque o molho por cima da carne.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/50995-carne-assada-na-pressao.html>