

CARNE SECA NA PRESSÃO

INGREDIENTES

1 kg de carne seca cortada em cubos grandes

2 colheres de molho de tomate

4 dentes de alho

1 cebola grande

1 colher de café de tempero misto

Sal a gosto

10 batatas cortada ao meio

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão refogue o alho, a cebola, acrescente a carne seca já sem sal.

Leve para cozinhar por 35 minutos, retire do fogo, faça um refogado com o restante do tempero.

Coloque a carne, as batatas, leve ao fogo por mais 10 minutos.

Coloque o tempero misto e deixe por 5 minutos.

Servir com arroz branco, serve 3 pessoas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51587-carne-seca-na-pressao.html>