

CARNE DE PANELA DOURADA

INGREDIENTES

2 kg de músculo bovino limpo

250 g de bacon

1/2 xícara de óleo

2 colheres de açúcar

1 cebola grande

Alho a gosto

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

PARA COZINHAR O MÚSCULO:

Para cozinhar o músculo: Em uma panela grande de pressão coloque o óleo e o açúcar para dourar. Uma vez dourado, coloque o músculo e vá refogando sem pressão durante mais ou menos uns quinze minutos. A partir de agora coloque água até cobrir a carne, a cebola inteira. Coloque a pressão e deixe cozinhar por 15 minutos.

De vez em quando sacudir a panela para que a carne não grude.

Assim que a carne estiver cozida, não a deixe derreter, vire-a numa panela grande comum no fogo baixo e vá virando a carne de vez em quando até o caldo secar e a carne ficar bem dourada.

Servir com arroz, farofa, salada.

Receita de minha mãe.

Fica uma delícia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/51781-carne-de-panela-dourada.html>