PEITO ASSADO NA PRESSÃO

INGREDIENTES

2 kg de peito de boi inteiro (escolha com uma capinha de gordura)

5 cebolas grandes

5 dentes de alho

2 caixas de creme de leite

sal e temperos a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque e amasse os dentes de alho.

Descasque e corte duas cebolas apenas ao meio e deixe as outras 3 inteiras.

Tempere a carne inteira ao seu gosto.

Coloque os dentes de alhos amassados no fundo de uma panela de pressão, e arrume as cebolas que foram cortadas.

Coloque a carne na panela de pressão, deixando um espaço no meio para acomodar as cebolas que não foram cortadas.

Importante: não colocar água.

Feche a panela de pressão e, após pegar a pressão, deixe por 35 minutos.

Pode parecer que está queimando, mas deixando o tempo certo, não queima.

Desligar o fogo e deixar a pressão sair naturalmente.

Abrir a panela, retirar a carne, fatiar e arrumar em um refratário.

Acrescente o creme de leite ao molho que se formou na panela e coloque por cima da carne.

Sirva quente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52251-peito-assado-na-pressao.html