CARNE NA PRESSÃO DA DANI

INGREDIENTES

½ kg de carne bovina sem osso cortada em cubos

6 batatas inglesas médias inteiras

1 tomate picado

1 cebola picada

Coentro a gosto (ou salsa)

1 caldo de carne

Colorau

Cominho

Suco de 1 limão puro

MODO DE PREPARO

Em uma panela ferva a carne cortada em cubos, acrescente o suco do limão

Escorra e transfira a carne para a panela de pressão, tempere-a com o colorau e o cominho.

Acrescente o tomate picado, a cebola, e o coentro (ou salsa), o caldo de carne e refogue com uma colher de sopa de óleo ou azeite (como preferir). Acrescente as batatas inteiras misture bem, acrescente 1 litro de água mexa bem e tampe a panela. Quando começar a chiar conte 20 minutos. Espere sair a pressão. Veja se a batata está cozida, se estiver é só passar para uma travessa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52329-carne-na-pressao-da-dani.html