CARNE DE PANELA NA PRESSÃO

INGREDIENTES

1 kg de Carne (músculo, paleta, etc) em pedaços

3 batatas

15 g de sal

4 dentes de alho

colorau a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue o alho (4 dentes picados ou triturados) com óleo ou banha

Assim que começar a dourar o alho, acrescente o colorífico (colorau) e os pedaços de carne

Frite um pouco mexendo a carne até que doure por todos os lados e acrescente 15 g de sal por kg de carne

Caso o peso de carne seja maior, acrescente de forma proporcional

Obs

Acrescente de água até 1,5 dedo antes de cobrir a carne (obs

Deixe na pressão por 15 minutos

Desligue o fogo e acrescente as 3 batatas picadas e retorne à panela de pressão por mais 12 minutos (na pressão)

Após os 12 minutos de pressão, deixe a pressão sair sozinha

Sirva em seguida

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/524-carne-de-panela-na-pressao.html