

# CARNE ASSADA NA PANELA A MODA MINEIRA

## INGREDIENTES

### PARA TEMPERAR:

Para temperar: 1 cabeça de alho com casca lavado

2 cebolas picadas

1/2 maço de cebolinha

1/2 maço de cheiro verde

Orégano a gosto

3 cubos de caldo de carne

1/2 copo de óleo

1/2 copo de vinagre

1/2 colher (sopa) de tempero baiano

1/2 copo de água

### ACOMPANHAMENTO:

Acompanhamento: 1,5 kg de batatas descascadas e cortadas ao meio

## MODO DE PREPARO

Lave a carne e reserve em uma tigela.

No liquidificador, bata a cabeça de alho, cebola, cebolinha, cheiro verde, orégano, os caldo de carne, óleo, vinagre, água e o tempero baiano.

Coloque este tempero na carne reservada e deixe pegar o tempero por 2 horas (ou tempere de um dia para o outro).

Leve ao fogo em uma panela grande (não pode ser de pressão).

Deixe aquecer e coloque a carne com tempero.

Tampe a panela, deixe cozinhar até que seque o molho do tempero, virando a carne para que ela doure de todos os lados.

Depois de cozida retire a carne da panela e coloque as batatas.

Coloque um pouco de água para cozinhar, fatie a carne e sirva com as batatas e arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52729-carne-assada-na-panela-a-moda-mineira.html>