CARNE DE PANELA COM PIRÃO

INGREDIENTES

500g de músculo em cubinhos (ou outra carne para assar)

1 cebola média ralada

4 dentes grandes de alho esmagados

2 cubos de caldo de carne esfarelados

2 colheres de sopa de manteiga

2 colheres de sopa de azeite

Temperos a gosto (louro, cominho, pimenta do reino, coentro, cheiro verde)

1 litro de água

Sal a gosto

1/2 xicara de farinha de mandioca

MODO DE PREPARO

Tempere a carne com o alho, cebola, 1 caldo de carne e o restante do tempero. Por último, adicione a manteiga e misture bem com as mãos até a carne ficar toda envolvida. Deixe descansar por aproximadamente 15 minutos.

Aqueça o fundo de uma panela de pressão, adicione o azeite e distribua a carne. Não mexa muito, apenas o suficiente para que ela cozinhe até soltar água. Deixe assim por 10 minutos, depois retire todo o caldo e deixe a carne fritar bem. Quando tiver bem dourada, volte o caldo (complete com a água até cobrir) e cozinhe na pressão por 20 minutos.

Após o cozimento, retire parte do caldo e faça o pirão refogando alho, cebola, cheiro verde. Dissolva a farinha o caldo e misture ao refogado, mexendo sempre pra não empelotar. Adicione mais água, se necessário (para um pirão mais ralo, acrescente mais água), o caldo de carne e deixe cozinhar até soltar do fundo da panela. Acerte o sal.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52753-carne-de-panela-com-pirao.html