

CARNE RÁPIDA NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

1 kg de carne de sua preferência

1 pimentão

1 tomate

1 cebola

Extrato de tomate

1 caldo de carne

1 colher de sopa de óleo

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão coloque o óleo e a cebola cortada em rodela para dourar. depois coloque a carne cortada.

Depois de recheada acrescente meio copo de água, o tomate,o pimentão, o extrato, o caldo de carne.

Tampe a panela e deixe na pressão uns 20 minutos. Depois abra a panela e deixe no fogo até diminuir o caldo.

Pronto! Sirva!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53485-carne-rapida-na-panela-de-pressao.html>