

COXÃO MOLE NA PRESSÃO

INGREDIENTES

2 kg carne coxão mole (1/2 peça)

1 litro de água

3 tabletes de caldo de costela

2 cebola

Salsinha ou coentro

3 dentes de alho amassados

1 limão

2 pitada de sal

1/2 copo americano de farinha de mandioca

MODO DE PREPARO

Tempere a carne com o sal, alho e o limão, quando estiver temperando faça furos com a ponta da faca.

Deixe descansar por 20 minutos.

Coloque a água e os caldos para ferver em uma panela separada.

Já na panela de pressão, coloque um pouquinho de óleo e pique as cebolas e deixe dar uma douradinha, pegue a peça da carne já temperada coloque na panela de pressão e deixe dar uma fritadinha por 5 minutos, depois vire e deixe fritar por mais 5 minutos o outro lado.

Depois despeje a água fervendo com os caldos, tampe a panela de pressão e deixe por aproximadamente 30 minutos em fogo baixo.

Depois abra e veja se está cozida e desfiando.

Retire a carne já cozida com cuidado, coloque em um refratário, pegue a farinha de mandioca dissolvida em um pouco de água fria, despeje na água que sobrou na panela de pressão e faça um pirão, deixe no fogo por 5 minutos mexendo, desligue o fogo e jogue por cima da carne e salpique a salsinha ou o coentro.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54185-coxao-mole-na-pressao.html>