

PAULISTA À PARMEGIANA NA PRESSÃO

INGREDIENTES

100g de cebola picada

100g de tomate picado

Cheiro verde picado

Cebolinha picada

1 xícara de maionese

1/2 xícara de óleo

Fatias de queijo

Fatias de presunto

1 tablete de caldo de carne

Alho a gosto

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Limpe a carne e corte a peça em uma ou duas partes no formato cilíndrico.

Com uma faca, perfure o centro da carne no sentido mais comprido até a outra extremidade para que seja possível recheá-la com o queijo e presunto.

Em seguida faça riscos nas laterais da peça da carne já recheada. Passe sal na peça e reserve.

Refogue a cebola, o tomate, o alho, cheiro verde e a cebolinha com um pouco de óleo (1 colher de sopa).

Junta a(s) peça(s) de carne as verduras já refogadas, doure as laterais da peça de carne. Logo após, adicione a 1/2 xícara de óleo, a xícara de maionese e água até a metade da altura da peça de carne. Coloque o tablete de caldo de carne.

Use uma panela de pressão e coloque-a na boca de maior tamanho no fogão em fogo alto, mas sem tampar. Ao atingir o ponto de fervura, tampe a panela e espere pressurizar. Ao atingir a pressão, baixe o fogo para médio e aguarde 50 minutos.

Terminado, coloque em uma vasilha e sirva.

Uma boa dica é servir com molho madeira em separado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55369-paulista-a-parmegiana-na-pressao.html>