

PICANHA PRÁTICA NA PANELA

INGREDIENTES

1 peça de picanha fatiada para bife (cerca de 1 cm de grossura)

2 tabletinhos de caldo knorr sabor picanha

Água

1 colher chá de sal grosso

MODO DE PREPARO

Colocar os bifes de picanha em uma panela de ferro ou alumínio grande e adicionar somente sal grosso (não colocar água nem óleo).

Deixe fritar dos dois lados até dourar um pouco. Dissolva os tabletinhos de caldo knorr em uma vasilha com água (o suficiente para cobrir todos os bifes). Jogue a água com o caldo knorr na panela e mexa bem. Coloque a tampa e deixe a água secar totalmente em fogo médio (mexa de vez em quando).

Depois é só retirar da panela e servir com patê de alho, arroz e batata frita. É super prática e o sabor é maravilhoso!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/55874-picanha-pratica-na-panela.html>