CARNE DE PANELA CLÁSSICA

INGREDIENTES

1 Kg de maçã de peito

1 cebola média

1 tablet de caldo de carne

1/2 limão

6 dentes de alho

1 colher de (chá) rasa de pimenta do reino em pó

2 sazons (verde ou vermelho)

1 Tomate

200 ml de óleo

Sal (a gosto)

2 cenouras médias (opcional)

2 linguiças defumadas (opcional)

10 vagens (opcional)

4 batatas médias (opcional)

Água

MODO DE PREPARO

Corte toda a carne em pedaços médios

Amasse o alho, junte os sazons, acrescente a pimenta do reino, coloque a quantidade de sal que achar necessária (eu coloco uma colher de chá), esprema o suco do limão (1/2)

Misture todo o tempero com a carne e uma colher (sopa) de óleo

Pegue uma panela de pressão, coloque no fogo médio, acrescente o óleo, meia cebola cortada em rodelas e deixe murchar

Quando a cebola estiver murcha, coloque a carne temperada na panela

Passados os 30 minutos na pressão, retire do fogo, e ponha o tomate (picado), o restante da cebola (em rodelas), as vagens (cortadas em 4 pedaços), as cenouras (em rodelas não muito finas), as batatas (cortadas em 4) e 150 ml de água

Tampe novamente a panela, volte pro fogo, espere dar pressão e deixe por 15 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6485-carne-de-panela-classica.html