

CARNE DE PANELA

INGREDIENTES

2 kg de ponta de peito bovina
2 colheres (sopa) de banha de porco
salsinha a gosto
orégano a gosto
alecrim a gosto
sal a gosto
1 cebola media
1 tomate médio

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão coloque 2 litros de água e a ponta de peito sem a gordura e osso

Feche a panela e deixe por cerca de 20 minutos em fogo baixo, começando a contar após a panela levantar o vapor

Após os 20 minutos, retire a carne e coloque em uma panela de ferro preaquecida com a banha de porco

Sele a carne por cerca de 40 minutos, acrescentando a própria água que foi utilizada na panela de pressão anteriormente

Após os 40 minutos, coloque os ingredientes que sobraram; deixe por mais 20 minutos e sirva

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/11071-carne-de-panela.html>