

CARNE DE PANELA NA CEBOLA

INGREDIENTES

- 1 kg de paleta em cubos
- 3 cebolas médias cortadas em rodela
- 1 ramo de tomilho
- 2 dentes de alho picados
- sal a gosto
- 1 sachê de tempero pronto sabor carne ou caldo de carne
- 1 colher (sopa) de óleo ou azeite

MODO DE PREPARO

- Em uma panela de pressão, coloque o óleo e deixe a panela esquentar
- Em seguida, coloque a paleta em cubos aos poucos e deixe dourar
- Frite uma pequena quantidade de cada vez para evitar que junte água na panela
- Forre o fundo da panela de pressão com a cebola
- Em seguida, coloque a carne que já foi selada
- Por cima, coloque o restante dos ingredientes e tampe a panela
- Cozinhe em fogo baixo por 40 minutos, após pegar pressão

©2025 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/11919-carne-de-panela-na-cebola.html>