

MAMINHA COM CEBOLAS

INGREDIENTES

1,3 kg de maminha em um pedaço só

1/2 cebola bem picada

4 dentes de alho picado

2 colheres (sopa) de margarina

noz-moscada a gosto

pimenta-do-reino a gosto

3 cebolas em rodelas

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Faça vários furos na peça de carne com uma faca, para o tempero penetrar melhor

Adicione a 1/2 cebola picada e os dentes de alho com a margarina e espalhe uniformemente pela carne

Use a noz

Corte as 3 cebolas em rodelas um pouco grossas e coloque no fundo da panela de pressão

Coloque a carne por cima e deixe tampada em fogo alto até pegar pressão

Assim que pegar pressão, coloque em fogo baixo por mais 30 minutos

Espere a pressão sair sozinha da panela e verifique com um garfo se a peça está macia

Depois de pronta corte em fatias, coloque em uma travessa e utilize o próprio molho que ficou na panela para colocar sobre a carne

Bom apetite

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/2305-maminha-com-cebolas-2.html>