

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 rodela 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 rodela), as vagens (cortadas em 4 pedaços), as cenouras (em rodela 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 Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/7613-carne-de-panela-classica.html>