

CARNE DE PANELA À MINHA MODA

INGREDIENTES

Carne suficiente para 2 pessoas

1 batata

1/2 cebola picada

1 dente de alho (amassado ou picado)

1/2 pimentão picado (qualquer um)

2 colheres de óleo de milho (pode ser azeite)

2 colheres de molho shoyo

1 tablete de caldo de carne Magi

1 colher de salsa junto de coentro

1 colher de páprica doce

Pimenta-do-reino a gosto

ervas finas a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, refogue cebola e alho até dourar

Acrescente o pimentão, a carne e os demais ingredientes, exceto o coentro, salsa e batatas

Quando a carne mudar de cor, não deixe dourar, acrescente 3 e 1/2 copos de água e as batatas, feche a panela e marque 20 minutos na pressão

Após os 20 minutos, deixe sair a pressão, acrescente sal (se necessário), salsa e coentro

Se quiser engrossar o caldo, dissolva 1 colher de maisena em 1 centímetro de água e coloque na panela e deixe reduzir o caldo no fogo médio, por uns 15 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/7632-carne-de-panela-a-minha-moda.html>