

PALETA COM MANDIOQUINHA NA PRESSÃO

INGREDIENTES

1 quilo de paleta bovina cortada em quatro pedaços
4 mandioquinhas médias descascadas inteiras
2 colheres (sopa) de óleo
1 cebola média picada
4 dentes de alho picados
1/2 pimentão pequeno vermelho picado
1 tomate médio picado
1 colher (café) de cominho moído
pimenta-do-reino moída a gosto
coentro ou salsa a gosto
1 tablete de caldo de carne
água fervente o quanto baste

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo alto, uma panela de pressão com o óleo e deixe aquecer bem
Coloque os pedaços da carne e deixe dar uma selada de todos os lados
Adicione a cebola, o alho, o pimentão e refogue até murcharem
Coloque a água fervente até cobrir toda carne
Adicione o restante dos ingredientes, com exceção das mandioquinhas; tampe a panela e deixe cozinhar em fogo médio por 25 minutos, depois que a panela começar chiar
Apague o fogo e deixe sair a pressão espontaneamente
Abra a panela e coloque as mandioquinhas, ajeitando para que elas fiquem em contato com o molho
Tampe a panela novamente e deixe mais 10 minutos, depois que a panela começar chiar
Apague o fogo e deixe sair toda pressão
Abra a panela e, se estiver com muito molho, deixe secar um pouco com a panela destampada
Sirva com arroz

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitafacilrapida.com.br/receita/11312-paleta-com-mandioquinha-na-pressao.html>