CARNE DE PANELA MOLINHA

INGREDIENTES

1,5 kg de acém em cubos

1 tomate grande

1 cebola grande

dente de alho a gosto

sal a gosto

tempero de carne a gosto

2 colheres de azeite

coentro a gosto

5 batatas grande

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, adicione o azeite, o alho, a cebola, o tomate e deixe dourar por alguns minutinhos

Logo em seguida, coloque a carne e deixe dourar por uns 5 minutos

Depois adicione os temperos, sal e coetro e cubra a carne com água (apenas cubra)

Após 25 minutos, abra a panela com cuidado e se precisar adicione um pouco mais de água

Feche a panela novamente, assim que pegar pressão conte 20 minutos

Sempre em fogo alto

Fica bem molinha, soltando

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/3887-carne-de-panela-molinha.html