Carne de Panela com Abóbora

www.receitasdafia.com/receitas/carne-de-panela-com-abobora

Aprenda a fazer aquela receitinha que da água na boca e é super bem vinda no almoço e no jantar. É a receita de Carne de panela com abóbora que além de fácil fica super delicioso e tem um ingrediente especial que vai deixar super suculento!! Anote ai.

Carne de Panela com Abóbora
Image not found or type unknown

50 min 8 porções

Ingredientes

- 1 colher (sopa) de óleo
- 3 dentes de alho amassados
- 1 Kg de coxão duro em cubos
- 1 pitada de orégano
- 3 tabletes de Caldo Carne
- 2 tomates picados
- 3 colheres (chá) de café solúvel
- 1 1/2 (chá) de água
- 1 cebola em pétalas
- 2 xícaras (chá) de abóbora em cubos
- 2 colheres (sopa) de cheiro-verde
- 2 colheres (sopa) de coentro

Modo de Preparo

1. Em uma panela de pressão, aqueça o óleo, acrescente o alho e deixe dourar.
2. Coloque a carne, o orégano, os tabletes Caldo de carne, e misture até dissolve-los.
3. Adicione os tomates, o café solúvel e a água.
4. Tampe a panela e cozinhe por cerca de 15 minutos, após iniciar a pressão.
5. Retire a pressão, abra a panela cuidadosamente, acrescente a cebola e a abóbora e deixe cozinhar por mais 20 minutos, em fogo baixo, com a panela destampada.
6. Misture bem, retire do fogo, salpique o cheiro-verde e coentro.
7. Sirva a seguir.