



Carne de panela suculenta

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

Essa receita vai agradar a todos da família. Que tal aprender!

Carne de panela suculenta

 40 min

 6 porções

Ingredientes

- 500 g de coxão mole cortado
- 1 cebola
- alho amassado
- 1/2 xícara de óleo
- sal e pimenta-do-reino a gosto
- Cheiro verde a gosto
- 500 ml de água quente
- 1/2 lata de massa de tomate
- 1 pimentão verde picado
- 1 tomate picado
- 1 cenoura em cubos
- orégano a gosto

Modo de Preparo

1. Em uma panela de pressão, coloque o óleo junto a cebola, alho e refogue bem.
2. Acrescente a carne e frite por 5 minutos.
3. Coloque, tomate, pimentão, massa de tomate, cenoura e a seguir acrescente a água e orégano.
4. Deixe cozinhar por 30 minutos contando o início da fervura, assim que a carne estiver cozida retire do fogo, misture o cheiro verde e sirva em seguida com arroz branco.
5. Bom apetite!

www.receitasdafia.com