



Carne recheada feita na panela de pressão

www.receitasdafia.com/receitas/carne-recheada-feita-na-panela-de-pressao

Aprenda a preparar essa receita hoje mesmo, uma refeição rápida e super saborosa!

Carne recheada feita na panela de pressão

 30min

 4 porções

Ingredientes

- 750 g de coxão mole em um bife inteiro
- sal a gosto
- pimenta do reino a gosto
- 100 g de presunto fatiado
- 2 tomates cortados em rodelas
- 1 pimentão verde cortado em rodelas
- 1 ovo cozido picado
- 1/4 de farinha de rosca
- 2 colheres de óleo
- 1 cebola em rodelas
- 1 dente de alho amassado
- 1 copo de água
- 1 colher de vinagre
- 1 colher de molho inglês
- 1 folha de louro

Modo de Preparo

1. Bata o bife até ficar fino.
2. Tempere com sal e a pimenta do reino.
3. Coloque o presunto, tomate, pimentão e o ovo cozido sobre o bife.
4. Enrole como se fosse rocambole e amarre com m barbante bem apertado, fechando as pontas para o recheio não sair.
5. Passe o rocambole na farinha de rosca. Reserve.
6. Coloque o óleo, cebola, alho, vinagre, molho inglês, o louro e a água na panela de pressão.
7. Coloque o rocambole por cima.
8. Feche a panela e deixe cozinhar por uns 15 min.
9. Abra e espete um garfo para ver se a carne está macia. (se precisar deixe cozinhar por mais uns minutos).
10. Abra a tampa com cuidado.
11. Transfira a carne para uma travessa. Sirva com arroz branco!

