

PALETA BOVINA NA PRESSÃO

INGREDIENTES

- 1 pimenta dedo-de-moça sem sementes picada ou meia colher de sopa
- 1 colher de sopa ou 15 gramas de sal
- Sálvia picada a gosto
- 1,5 quilos de paleta bovina cortada ao meio no sentido da largura
- 2 colheres de sopa ou 30 gramas de manteiga
- 6 dentes ou 30 gramas de alho fatiados
- 2 cebolas médias fatiadas ou 350 gramas

MODO DE PREPARO

1. Em uma tigela, coloque 1 pimenta dedo-de-moça sem sementes picada, 1 colher de sopa de sal, sálvia picada a gosto e misture. Espalhe bem em 1 quilo e meio de paleta bovina cortada ao meio no sentido da largura e reserve.
2. Em uma panela de pressão aquecida em fogo baixo, derreta 2 colheres de sopa de manteiga, coloque 6 dentes de alho fatiados e doure por mais ou menos 3 minutos. Cubra o fundo da panela com 1 cebola média fatiada, adicione a paleta bovina com os temperos, cubra a panela com mais 1 cebola média fatiada e tampe a panela. Cozinhe por 20 minutos, após pegar pressão. Apague o fogo, retire a pressão da panela, vire a carne e cozinhe por mais 20 minutos, após pegar pressão. Apague o fogo, retire a pressão e deixe a carne esfriar.
3. Fatie a carne, coloque as fatias em uma frigideira, junte o molho do cozimento da carne e deixe reduzir por 5 minutos em fogo baixo. Apague o fogo e sirva com pão francês.

