PERNIL NA PRESSÃO SEM ÓLEO

INGREDIENTES

1 pernil fatiado (aproximadamente 1,5 kg)

5 cebolas médias

4 caldos de carne (pode ser em pó)

1 colher (sobremesa) de curry

1 colher (sopa) de coentro (sementes trituradas)

1/2 copo de água

5 batatas médias

tempero baiano a gosto (opcional)

MODO DE PREPARO

Corte o Pernil fatiado em cubos e despeje em uma vasilha

Mexa bem com as mãos

Corte as cebolas em rodela em seguida forre o fundo da penela de pressão com aproximadamente metade das cebolas

Adicione todo o pernil e cubra com o restante das cebolas

Dissolva o ultimo caldo de carne em meio copo de água e despeje na panela de pressão

Ligue o fogo e assim que a água começar a ferver, tampe a panela e deixe cozinhar por aproximadamente 25 minutos em fogo médio

Nesse meio tempo, descasque e corte as batatas ao meio

Caso utilize uma panela de pressão, após pegar pressão deixe aproximadamente 10 minutos e já estará cozida

Após cozinhar as batatas e o pernil, a montagem fica a seu critério

Ou sirva separadamente com arroz branco

Atente

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/7339-pernil-na-pressao-sem-oleo.html