

SALSICHÃO DOURADO DE PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

6 salsichões
2 colheres (sopa) de azeite
5 cebolas média em pétalas
5 batatas cortadas em quatro
1 ramo de alecrim fresco
2 colheres (chá) de sal
2 xícaras (chá) de água
50 g de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, aqueça o azeite em fogo médio
Refogue os salsichões por uns 6 minutos
Acrescente as cebolas, as batatas, o alecrim e o sal até dourarem levemente
Acrescente a água, tampe a panela e cozinhe por 10 minutos, após o iniciada a pressão
Abra a panela e transfira os salsichões e as batatas para uma travessa
Espalhe o queijo parmesão ralado por cima
Sirva em seguida

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/11076-salsichao-dourado-de-panela-de-pressao.html>