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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11076-salsichao-dourado-de-panela-de-pressao.html