ENSOPADO DE PERU

INGREDIENTES

1 coxa de peru

1 cebola

1 cenoura grande

1 inhame grande

sal e pimenta-do-reino a gosto

folha de louro

salsa

alho e gengibre

MODO DE PREPARO

Corte a coxa do peru em fatias menores.

Em seguida, coloque na panela e refogue no fogo com azeite, creme de alho e gengibre ralado.

Acrescente 1 cebola cortada em 9 pedaços e, em seguida, acrescente salsa, pimenta-do-reino a gosto, sal a gosto, 1 copo (americano) de água e deixa na panela de pressão por cerca de 10 minutos após a pressão.

Em outra panela, cozinhe a cenoura, a batata e o inhame.

Junte tudo na panela de pressão por mais 10 minutos.

Tire da pressão, prove, corrija o sal se necessário e bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15222-ensopado-de-peru.html