PATINHO RECHEADO NA PRESSÃO SEM ÁGUA

INGREDIENTES

1 kg de patinho

3 salsichas

1 tempero em pó sabor picanha

Alho, pimenta-do-reino e hortelã-pimenta a gosto

6 cebolas médias cortadas em rodelas

1 pedaço de bacon fatiado

MODO DE PREPARO

Abra o patinho ao meio, deixando um lado preso.

Recheie o patinho com as salsichas cortadas em tiras e o bacon fatiado.

Em seguida, feche amarrando com barbante.

Amasse o alho com a pimenta-do-reino e a hortelã-pimenta com um pouco de sal (não muito).

Passe o tempero por volta de toda carne enrolada e deixe marinar por 1 hora.

Forre o fundo da panela de pressão com a metade da cebola cortada, metade do tempero em pó esfarinhado, coloque a carne e cubra com o restante da cebola e do tempero em pó esfarinhado.

Regue um pouco de azeite e molho inglês a gosto.

Em seguida, leve ao fogo e, após abrir fervura, espere 30 minutos e desligue o fogo.

Não tire a pressão da panela, deixe a pressão sair sozinha.

Abra a panela, vire a carne e deixe cozinhar mais 30 minutos.

Se quiser, coloque batatas em pedaços para assar junto, fica uma delícia!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15384-patinho-recheado-na-pressao-sem-agua.html