

PÉ DE PORCO NO MOLHO

INGREDIENTES

2,5 de pé de porco fresco

3 litros de água

2 colheres (sopa) de óleo ou azeite

2 cebolas grandes

1 pimentão

6 tomates maduros

1 colher (sopa) de sal

1 colher (chá) de açúcar

1 pitada de orégano

1 pitada de pimenta calabresa

cheiro-verde picado a gosto

1 sachê de 340 g de molho de tomate

MODO DE PREPARO

Coloque os pés em um litro de água para ferver.

Coloque o restante da água para aquecer.

Assim que ferver, escorra a água e coloque mais um litro da água pré aquecida.

Assim que ferver, escorra novamente e coloque o restante da água pré aquecida.

Tampe a panela de pressão e assim que pegar pressão marque 25 minutos.

Desligue a panela, espere sair a pressão e veja se está cozido.

Tem que estar começando à desprender do osso.

Em outra panela, frite a cebola no óleo ou azeite.

Coloque os pimentões picados e os tomates para fritar.

Acrescente o molho de tomate e os temperos.

Incorpore os pés no molho e deixe incorporar por no mínimo uns 20 minutos.

Desligue o fogo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/15663-pe-de-porco-no-molho.html>