

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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