

PINHÃO NA PRESSÃO

INGREDIENTES

1 kg de pinhão

1 litro de água

1/4 (xícara) de sal

MODO DE PREPARO

Lave bem os pinhões em bastante água corrente.

Ponha os pinhões com a água e o sal na panela de pressão.

Feche a panela e leve ao fogo alto.

Assim que a panela começar a apitar (pegar pressão), conte 40 minutos.

Depois desse tempo, remova a panela do fogo e deixe esfriar e perder a pressão naturalmente.

Descasque e sirva o pinhão cozido ainda quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17192-pinhao-na-pressao.html>