ABÓBORA TRIVIAL SABOROSA NA PRESSÃO

INGREDIENTES

1 kg de abóbora tipo japonesa com casca, cortada em cubos pequenos (mas não muito miudinhos)

1 e 1/2 xícara (chá) de água

1 e 1/2 tablete de caldo de galinha ou legumes

1 colher (café) de pimenta-do-reino branca ou páprica picante

1 colher colher (chá) de açafrão ou cominho moído

5 dentes de alho picados ou espremidos

1 cebola pequena picada

2 colheres (sopa) de óleo

salsinha e orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Leve uma panela de pressão com o óleo ao fogo.

Junte a cebola e o alho e deixe ficar bem refogados.

Junte os outros ingredientes e tampe a panela.

Deixe cozinhar por 5 minutos, em fogo médio, depois que a panela começar a chiar.

Apague o fogo e deixe sair a pressão espontaneamente.

Abra a tampa e, se tiver ainda muito líquida, deixe no fogo alto, mexendo sempre, até ficar do seu gosto (mas cuidado para não secar demais).

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19197-abobora-trivial-saborosa-na-pressao.html