

# PALETA NA PRESSÃO

## INGREDIENTES

- 1 kg de paleta
- 1/2 calabresa
- 1 cebola picada
- 1 tomate picado sem semente
- 2 batatas cortadas em rodela
- 3 dentes de alho amassados
- 3 folhas de louro
- 1 colher (sopa) de óleo
- coentro e temperos a gosto

## MODO DE PREPARO

- Tempere a carne ao seu gosto, eu temperei com (alho, pimenta-do-reino, colorau, sal e vinagre) deixe reservado.
- Na panela de pressão, coloque o óleo, alho, a cebola e deixe dourar.
- Acrescente a carne e deixe assar um pouco, acrescente o tomate, a folha de louro e a calabresa e feche a panela.
- Quando pegar pressão, baixe o fogo e marque 25 minutos.
- Tire a pressão acrescente as batatas, dê uma mexida e tampe de novo.
- Quando pegar pressão, deixe 5 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21765-paleta-na-pressao.html>