

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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