

SOBRECOXA NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

6 sobrecoxas sem pele
1 cebola picada
3 dentes de alho picados
suco de 1 laranja
1 colher (sopa) de sal grosso
1 colher (chá) de pimenta-do-reino
1 batata inglesa picada em 4
1 batata doce picada em 2
salsinha a gosto
cebolinha a gosto
1 colher (sopa) de colorau
água para cobrir as sobrecoxas na panela

MODO DE PREPARO

Coloque as sobrecoxas com a laranja, cebola, alho, sal grosso, pimenta-do-reino e o colorau numa vasilha. Marine por pelo menos 2 horas (marinei por 24 horas).

Em uma panela de pressão, coloque apenas as sobrecoxas para dourar.

Quando o fundo da panela começar a dourar, regue aos poucos com o suco marinado, até as sobrecoxas ficarem douradas.

Abra a panela depois que sair a pressão e adicione as batatas, salsinha e cebolinha.

Deixe na pressão por mais 5 minutos.

Adicione a água até que cubra todas as sobrecoxas e deixe na pressão por 10 minutos.

Sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22052-sobrecoxa-na-panela-de-pressao.html>