

PERNIL NA PANELA DE PRESSÃO MUITO FÁCIL

INGREDIENTES

1 pedaço de pernil de mais ou menos 1,2 kg

4 cebolas grandes

2 cubos de caldo de bacon

MODO DE PREPARO

Corte as cebolas em rodela não muito finas.

Coloque metade na panela de pressão, forrando o fundo da panela.

Coloque o pernil na panela sobre as cebolas.

Coloque o restante da cebola sobre o pernil.

Coloque os 2 cubos de caldo de bacon picados, em cima das cebolas.

Tampe a panela e leve ao fogo baixo.

Quando pegar pressão, deixe por 30 minutos.

Depois desse tempo, caso ainda tenha muito líquido na panela, cozinhe mais um pouco com a panela sem tampa para engrossar o caldo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22066-pernil-na-panela-de-pressao-muito-facil.html>