

# PESCOÇO DE PERU AO SUGO

## INGREDIENTES

1 kg de pescoço de peru  
3 sachê de tempero nordestino  
2 dentes de alho amassado  
1 cebola de cabeça picada  
3 tomates picados em cubos  
1/2 maço de salsinha com cebolinha  
azeite de oliva a gosto  
sal a gosto  
pimenta a gosto

## MODO DE PREPARO

Pique a cebola de cabeça e reserve.

Pique o 1/2 maço de salsinha com cebolinha e reserve.

Leve ao fogo o pescoço de peru em uma panela com água e deixe ferventar, após 15 minutos de fervura, despeje em um escurridor.

Em uma panela de pressão que suporte o preparo, coloque azeite, frite o alho e comece a fritar a pescoço de peru adicionando os saches de tempero nordestino.

Quando observado que está quase frito, adicione a cebola de cabeça, mexa, adicione os tomates em cubo e adicione água ao ponto de cobrir todos os que estão dentro da panela, tampe a panela de pressão.

Começando a ferver, marque 25 minutos.

Após, abra confira o cozimento, sirva em uma travessa com um pouco do suco da panela.

Adicione a salsinha com a cebolinha e boa apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22644-pescoco-de-peru-ao-sugo.html>