

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 ferver, 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 sachês 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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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