

CHULETA DE PORCO NA PRESSÃO

INGREDIENTES

4 chuletas de porco (bisteca dependendo a localidade)

4 dentes de alho

1 cebola grande

1 maço de espinafre

8 mini batatas

2 limões

sal e outros temperos a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha, tempere as chuletas com o sal, alho e cebola (já picados).

Acrescente o suco dos limões, mexa bem e deixe marinando por 5 a 10 minutos.

Em uma frigideira, sele as chuletas.

Coloque o caldo de temperos da chuleta em uma panela de pressão, junto com o espinafre, as batatinhas (com casca) e as chuletas já seladas.

Após a panela pegar pressão, deixe cozinhar por mais 15 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24484-chuleta-de-porco-na-pressao.html>