

# CALABRESA COM BATATA NA PANELA DE PRESSÃO

## INGREDIENTES

2 calabresas grandes  
6 batatinhas medias  
1 pimentão  
1 cebola  
1 colher (sopa) alho triturado  
tempero baiano a gosto  
2 saquinhos de sazón  
salsinha e coentro verde a gosto  
óleo para fritar o alho  
1 copo de água aproximadamente

## MODO DE PREPARO

Corte a cebola, o pimentão, as batatinhas e as linguiças em rodela.

Em uma panela de pressão, frite o alho e coloque em camadas um pouco de cebola, um pouco de batatinha, um pouco de pimentão e um pouco de calabresa.

Coloque um saquinho de sazón, o tempero baiano e repita o mesmo processo com os ingredientes que sobraram e, por fim, acrescente o outro saquinho de sazón.

Coloque aproximadamente 1 copo de água e deixe na pressão por uns 7 minutinhos ou até que cozinhe a batata.

Após o cozimento, tempere com salsinha e coentro a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24608-calabresa-com-batata-na-panela-de-pressao.html>