

CARNE DE PORCO COM CALABRESA NA PRESSÃO

INGREDIENTES

- 1 kg de costelinha de porco picada
- 1 kg de cebola
- 3 cubos de caldo de galinha (temperos a gosto)
- 500 g de calabresa
- 4 colheres (sopa) de óleo de soja/azeite

MODO DE PREPARO

Descasque as cebolas, corte em rodela e forre o fundo da panela de pressão.

Acrescente a costelinha picada sobre a cebola.

Regue com as 4 colheres de óleo de soja, ou azeite.

Corte a calabresa em pedaços ou rodela e coloque em cima da carne.

Acrescente os 3 cubos de caldo de galinha.

Leve ao fogo médio, sem acrescentar água, por mais ou menos 1 hora (fiscaliza a cada 15 minutos)

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25500-carne-de-porco-com-calabresa-na-pressao.html>