

BATATA EXPRESSA

INGREDIENTES

- 2 colheres de sopa de azeite
- 1 kg de batata descascadas e cordadas em cubinhos
- 1 sachê de temperos de sua preferência
- 2 colheres de sopa de cebolinha verde picadinha

MODO DE PREPARO

Na panela de pressão, coloque o azeite, as batatas (pode ser inteiras ou cortadas em cubinhos vai da sua preferência) e o sachê de temperos que escolheu.

Pode ser sachê de tempero ou, se preferir, coloque o tempero que a seu gosto.

Tampe a panela e leve em fogo médio, até levantar fervura.

Deixe cozinhar por 10 minutos.

Se você colocar uma quantidade menor que 1 kg de batata, pode deixar, mais ou menos, 8 minutos cozinhando.

Espere sair a pressão e sirva!

Dica: Mexa a panela de vez em quando, para ter certeza que as batatas não vão grudar.

Coloque um pouco mais de cheiro-verde por cima das batatas depois de prontas.

Se quiser, pode picar uma cebola por cima também, fica uma delícia!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28121-batata-expressa.html>