

PÉ DE PORCO AO MOLHO COM BATATAS

INGREDIENTES

3 pés de porco médios cortados em pedaços

3 dentes de alho

1 cebola média picada

1 molho de tomate de 250 g

4 batatas médias descascadas

2 pimentas dedo-de-moça

sal e cheiro verde a gosto

MODO DE PREPARO

Primeiro cozinhe os pés de porco com água e sal na panela de pressão.

Deixe 25 minutos após a panela começar a chiar, escorra e reserve.

Em outra panela grande refogue o alho e a cebola cortada em pétalas.

Coloque as batatas cortadas ao meio, os pés de porco, o molho de tomate e as pimentas cortadas em pedaços de mais ou menos 2 cm.

Deixe ferver por mais 15 minutos, aí é só acrescentar o cheiro verde e servir com arroz branco e uma bela farofa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30996-pe-de-porco-ao-molho-com-batatas.html>