

LINGUIÇA TOSCANA COM BATATA NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

1 kg de linguiça toscana lavada e cortada em pedaços

3 batatas grandes descascadas e cortadas em pedaços grandes

3 cebolas grandes cortadas em rodelas grossas

1 colher (sopa) de alho moído

3 cubos de caldo de carne triturados

MODO DE PREPARO

Coloque a metade das rodelas de cebola no fundo da panela de pressão na horizontal até que fique coberto. Espalhe o alho moído sobre a cebola. Coloque a linguiça sobre a cebola e os pedaços de batata sobre a linguiça. Acrescente o restante da cebola sobre a batata

e espalhe os 3 cubos triturados de caldo de carne sobre a cebola. Tampe a panela e leve ao fogo forte. Quando pegar pressão, abaixe para o fogo médio e deixe cozinhar por 30 minutos. Desligue o fogo e deixe sair a pressão. Como acompanhamento recomendo arroz branco com salada fria fatiada com pepino, pimentão, tomate e cebola. Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/33517-linguica-toscana-com-batata-na-panela-de-pressao.html>