

PINHÃO COM ALECRIM

INGREDIENTES

2 kg de pinhão de araucária
100 g de cebola fatiada bem fina
200 ml de azeite extra virgem
2 dentes de alho em lâminas
2 galhos de alecrim frescos
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhar o pinhão por 90 minutos pós fervura em pressão. Depois de cozido, descascar e cortá-lo ao meio.

Coloque o azeite, a cebola e o alho em uma panela e aqueça por 2 minutos. Em seguida adicione o pinhão e o alecrim e tampe a panela por 5 minutos. Por fim coloque sal a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34005-pinhao-com-alecrim.html>