PESCOÇO DE PERU DA LU

INGREDIENTES

1 kg de pescoço de peru

1 colher de sopa de tempero caseiro

2 cebolas médias

3 dentes de alho

3 tomates picados (sem miolo)

cheiro verde (salsinha e cebolinha)

Pimenta cumari a gosto

MODO DE PREPARO

Limpar o pescoço do peru retirando a gordura.

Temperar com tempero caseiro e deixar descansar uns 20 minutos, (se não tiver faça pasta com sal e alho amassado).

Em uma panela de pressão, coloque óleo e doure a cebola.

Quando a cebola estiver dourada acrescente o alho, deixe fritar só um pouco e adicione o pescoço de peru.

Refogue bem, vá virando para ficar por igual, quando estiver bem refogado e quase secando adicione o tomate picado.

O tomate vai soltar água, deixe ele desmanchar.

Cubra com água e coloque na pressão por 30 minutos (ou até ficar cozido).

Destampe a panela, adicione o cheiro verde e a pimenta, se já estiver macio porém com muita água, deixe cozinhando para engrossar o caldo.

Sirva com pão fatiado ou purê de batata.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35331-pescoco-de-peru-da-lu.html