

TAMBAQUI NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

1 kg de tambaqui fresco em postas (pode colocar a cabeça se quiser)
5 tomates maduros picados
1 pimentão verde ou vermelho picado
2 cebolas picadas
3 dentes de alho amassados
5 batatas inglesas média
5 ovos de galinha
colorau ou extrato de tomate
chicória
pimenta-de-cheiro
limão
cheiro verde
sal

MODO DE PREPARO

Tempere as postas de tambaqui com colorau ou extrato de tomate, limão e sal.

Arrumar em camadas na panela de pressão o tomate, cebola, alho, cheiro verde, chicória, pimenta-de-cheiro, pimentão e postas do tambaqui, ou seja, todos os temperos.

Em outra panela coloque batatas e ovos de galinha para cozinhar.

Fechando a panela de pressão e acendendo o fogo.

Quando começar a apitar, abaixe o fogo e desligue após 10 minutos.

Abra a panela só depois que sair toda a pressão.

Coloque as batatas cozidas em rodela larga e os ovos cozidos mais cheiro verde.

Pode ser servido quente com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36793-tambaqui-na-panela-de-pressao.html>