

ENSOPADINHO DE CALABRESA COM BATATA NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

1 cebola picadinha

1/2 pimentão

2 linguiças calabresa cortadas em cubos

orégano

pimenta-do-reino e sal a gosto

5 batatas medias cortadas em pedaços não muito pequenos

2 copos e meio de água

1 colher de manteiga

4 colheres de sopa de extrato de tomate

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão acrescente a manteiga e a cebola picada, mexa até que fique levemente dourada.

Em seguida adicione a linguiça calabresa e deixe fritar, depois adicione o orégano, o pimentão e a pimenta-do-reino e refogue um pouco.

Depois coloque o extrato de tomate e mexa um pouco, em seguida ponha os copos de água e as batatas cruas cortadas em pedaços não muito grandes veja se necessita de sal e tampe a panela. Após o início da pressão conte ate 6 minutos e desligue o fogo, vai notar que o caldo fica grossinho e bem vermelhinho e as batatas muito saborosas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41885-ensopadinho-de-calabresa-com-batata-na-panela-de-pressao.html>