

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.

©2024 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>