CHURRASCO NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

1 peça de picanha

1/2 kg de linguiça toscana ou de porco

2 batatas médias

1 pimentão médio

1 cebola média

200 gr de bacon

3 tomates

carvão suficiente para encher o fundo da panela

papel alumínio

espetinhos de madeira

sal e ajisal à gosto

tempero para grill

ervas de sua preferência (manjericão, açafrão, alecrim, hortelã, sálvia, tomilho, louro etc)

MODO DE PREPARO

Coloque o carvão sobre o papel alumínio, acrescente as ervas, enrole bem, com três ou quatro voltas, de modo que fique bem protegido.

A seguir coloque no fundo da panela.

Corte a picanha ao meio, reserve o pedaço da ponta e corte o pedaço maior em pedaços para fazer os espetinhos, tempere com sal, agisal e uma pitada de tempero para grill.

Reserve a linguiça.

Corte os demais ingrediente no tamanho adequado para fazer os espetinhos, tempere a gosto e reserve.

Monte os espetinhos com a carne e os demais ingredientes, combinando como mais lhe agradar.

Coloque a metade inteira da picanha no centro da panela, sem encostar nas beiradas.

Acrescente a linguiça nas laterais, bem encostadas na panela.

Coloque por cima os espetinhos, sem encostar na panela.

Tampe a panela e leve ao fogo alto até pegar pressão, assim que pegar pressão deixe no fogo baixo por 20 minutos.

Retire a pressão e sirva, está pronto seu churrasco!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45873-churrasco-na-panela-de-pressao.html