

PERNIL DELICIOSO NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

- 1 kg de pernil
- 6 cebolas grandes
- 4 caldo de carne
- 1 colher de coentro
- 1/2 copo de água

MODO DE PREPARO

Pique as cebolas em rodela e divida em duas porções.

Forre o fundo da panela de pressão com uma porção da cebola.

Coloque o pernil por cima da cebola.

Esfarele os caldo de carne por cima do pernil.

Cubra o pernil com a outra porção da cebola, coloque a água, leve ao fogo.

Quando começar a ferver deixe por 25 minutos em fogo médio, esse é o tempo para a carne cozinhar e a cebola derreter, tornando um caldo suculento.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49103-pernil-delicioso-na-panela-de-pressao.html>