

BATATAS GRATINADAS NA PRESSÃO

INGREDIENTES

- 3 colheres (sopa) de azeite
- 1 kg de batatas descascadas e cortadas em cubos
- 1 sachê de tempero sazón amarelo
- 1 colher (sopa) de cheiro verde picadinho

MODO DE PREPARO

Coloque na panela de pressão o azeite, as batatas e o tempero sazón.

Tampe e deixe 10 minutos após pegar pressão, no fogo baixo.

Desligue a panela e deixe sair a pressão.

Polvilhe o cheiro verde.

Ótimo acompanhamento para carnes. Muito saborosa e mais rápido que no forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52063-batatas-gratinadas-na-pressao.html>