

PICANHA SUÍNA NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

- 1 picanha suína (1 kg aproximadamente)
- 3 xícaras de azeite de oliva
- 2 cebolas cortadas em cruz
- 1 ramo de manjericão (se gostar)
- Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere a picanha suína com o sal e a pimenta a gosto (se preferir, pode usar a picanha que já vem temperada).

Em uma panela de pressão, coloque o azeite, a picanha e o manjericão. Após começar a apitar a pressão, deixe cozinhar por 30 minutos. Desligue o fogo e deixe a panela descansar para que saia toda a pressão. Numa outra panela, apenas refogue as cebolas. Escorra bem o caldo da picanha. Coloque a picanha num refratário, enfeite com as cebolas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53049-picanha-suina-na-panela-de-pressao.html>