

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 manjeriço (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 manjeriço. 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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