

# SALSICHÃO DOURADO DE PANELA DE PRESSÃO

## INGREDIENTES

- 6 salsichões
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 5 cebolas média em pétalas
- 5 batatas cortadas em quatro
- 1 ramo de alecrim fresco
- 2 colheres (chá) de sal
- 2 xícaras (chá) de água
- 50 g de queijo parmesão ralado

## MODO DE PREPARO

- Em uma panela de pressão, aqueça o azeite em fogo médio
- Refogue os salsichões por uns 6 minutos
- Acrescente as cebolas, as batatas, o alecrim e o sal até dourarem levemente
- Acrescente a água, tampe a panela e cozinhe por 10 minutos, após o iniciada a pressão
- Abra a panela e transfira os salsichões e as batatas para uma travessa
- Espalhe o queijo parmesão ralado por cima
- Sirva em seguida

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11076-salsichao-dourado-de-panela-de-pressao.html>