

# 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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