

BACALHAU DE 5 MINUTOS NA PANELA DE PRESSÃO (MARAVILHOSO)

INGREDIENTES

- 2 postas de bacalhau grossinho
- 6 cebolas
- 5 ou 6 batatas (consoante o tamanho)
- 0,2 l azeite
- 2 dentes de alho
- Sal (mas cuidado com o sal do bacalhau)

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão deitar uma camada de cebola em rodela grossas até cobrir o fundo.

Sucessivamente vá colocando camadas de cebola, batata, e bacalhau, terminar com o alho picado e regar com azeite.

Levar a panela ao fogo e assim que a válvula começar a girar conte 5 minutos.

Deixe sair a pressão colocando a panela debaixo da torneira com a água correndo.

Retirar e servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15475-bacalhau-de-5-minutos-na-panela-de-pressao-maravilhoso.html>