

CANJIQUINHA NA PANELA DE PRESSÃO CREMOSA DELICIOSA E PRONTA EM 15 MINUTOS

INGREDIENTES

3 dentes de alho amassados
salsinha (a gosto)
½ colher (sopa) de sal
1 calabresa picada
1 tomate maduro picadinho
½ pimentão picado
um fio de óleo
1 cebola média picada
1 litro e meio de água fervente
1 xícara (chá) de canjiquinha lavada e escorrida
1 colher (café) de colorau

MODO DE PREPARO

Adicione na panela de pressão um fio de óleo, aqueça no fogo e junte a calabresa picada, misturando com uma colher de pau até dourar.

Acrescente o alho, a cebola, o pimentão e o tomate, mexendo e refogando um pouco.

Ponha o colorau e a canjiquinha, mexa com a colher de pau e junte também a água fervente e o sal.

Feche a panela e assim que pegar pressão, conte de 15 a 20 minutos, cozinhando em fogo baixo.

Desligue o fogo e deixe a pressão sair naturalmente.

Abra a panela, junte o cheiro-verde picado a gosto e misture.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/17271-canjiquinha-na-panela-de-pressao-cremosa-deliciosa-e-pronta-em-15-minutos.html>