

PERNIL NA PRESSÃO

INGREDIENTES

1,5 kg de pernil sem osso

200 g de bacon defumado

2 cebolas grandes

3 dentes de alho

1 tablete de caldo de galinha

sal, pimenta-do-reino e vinagre a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o pernil com sal, pimenta

Acrescente os dentes de alho picados

Em uma panela de pressão, faça uma camada de cebola cortada em rodela junto com pedaços de bacon

Coloque o pernil e faça outra camada de cebola e bacon

Tampe a panela e coloque em fogo alto até pegar pressão

Quando pegar pressão, abaixe o fogo e cozinhe por 30 minutos

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5709-pernil-na-pressao.html>