

CACHORRO QUENTE NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

1/2 cebola picada
1/2 tomate picado
1/2 kg de salsicha picada em rodelas ou inteiras
coentro a gosto
pimentão a gosto
5 batatas picadas em cubos médios
3 cenouras médias picadas em cubos pequenos
creme de leite a gosto
1 xícara de água
1 molho de tomate
1 caixinha de milho e ervilha

MODO DE PREPARO

Coloque na panela de pressão a cebola, o tomate, o pimentão, o coentro, 1 colher de manteiga e refogue
Adicione o molho de tomate e deixe ferver um pouco
Coloque o milho e a ervilha e mexa bem
Adicione as batatas, as cenouras e 1 pitada de sal (a gosto)
Mexa bem e adicione a água
Deixe na pressão por 3 minutos
Adicione a salsicha e um pouco de creme de leite
Deixe ferver por mais 3 minutos
Mexa sempre para não grudar
Assim que a batata e a cenoura estiver bem molinhas desligue o fogo
E já pode servir

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8082-cachorro-quente-na-panela-de-pressao.html>