

TRAMONTINA

Livro de Receitas

PANELA DE PRESSÃO PRESTO



Recipe Book
PRESTO PRESSURE COOKER

Libro de Recetas
OLLA A PRESIÓN PRESTO

É com prazer que apresentamos esta lista de receitas selecionadas para você fazer bonito com sua panela de pressão Presto Tramontina. Simples, mas incrivelmente saborosas, elas foram criadas para você cozinhar, dourar e até fritar os ingredientes na mesma panela, realçando o sabor e preservando os nutrientes de cada alimento. Você vai se surpreender com a praticidade e a versatilidade da panela de pressão Presto nos momentos mais gostosos do dia. Aproveite, aprecie as receitas – e não esqueça de dar o seu toque pessoal ao tempero de cada prato.

.....

It is with much pleasure that we present this list of recipes specially selected for you to make beautiful dishes with your Presto Tramontina pressure cooker. Simple, but incredibly flavorful, these recipes were created for you to cook, sauté and even fry all ingredients in a single pot, emphasizing the flavor and preserving the nutrients of each food item. You will be surprised at how practical and versatile the Presto pressure cooker is to use during the most enjoyable times of the day. Enjoy these recipes – and don't forget to add your own personal touch to each dish.

.....

Tenemos el placer de presentar esta lista de recetas seleccionadas para que usted se luzca con su olla a presión Presto Tramontina. Simples, pero increíblemente sabrosas, se crearon para que usted cocine, dore y También fría los ingredientes en la misma olla, realzando el sabor y preservando los nutrientes de cada alimento. Se va a sorprender con la practicidad y versatilidad de la olla a presión Presto em los momentos más sabrosos del día. Aproveche, aprecie las recetas – y no se olvide de darle un toque personal al condimento de cada plato.



Descubra todos os benefícios da Panela de Pressão Presto! Clique no vídeo para descobrir como ela pode transformar suas receitas.



Discover all the benefits of the Presto Pressure Cooker! Click on video to see how it can transform your recipes.



¡Descubre todos los beneficios de la Olla de Presión Presto! Haz clic en el video para ver cómo puede transformar tus recetas.



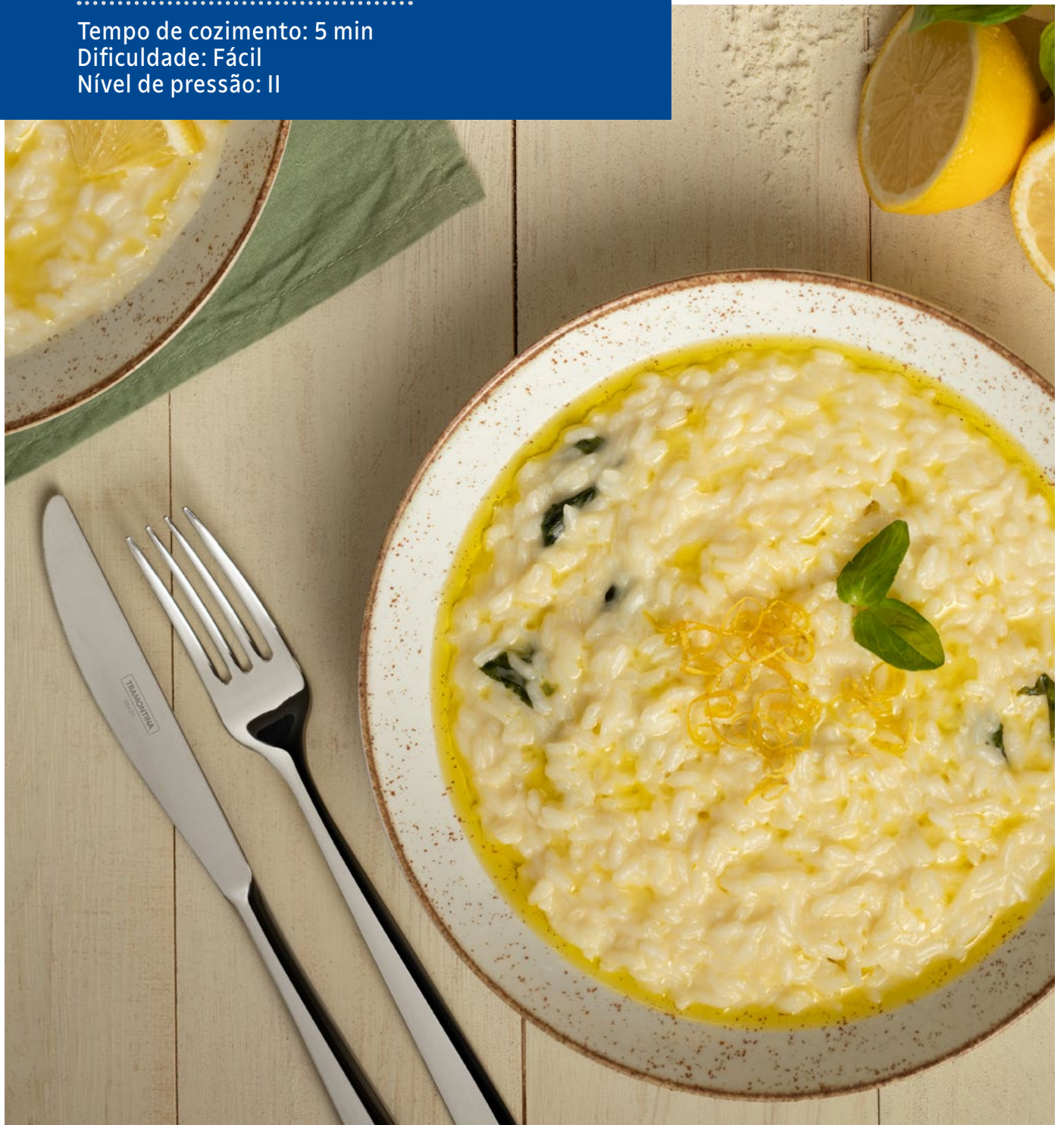
Receitas

Recipes | Recetas

Risoto de limão siciliano com manjericão	4	
Sicilian lemon risotto with basil Risotto de limón siciliano con albahaca		
Penne ao molho de tomate, bacon e manjericão	6	
Penne with tomato, bacon and basil sauce Penne con salsa de tomate, panceta y albahaca		
Goulash	8	
Goulash Goulash		
Frango desfiado	10	
Shredded chicken Pollo desmechado		
Caldo Verde	12	
Green soup Caldo verde		
Feijão preto	14	
Black beans Porotos negros		

Risoto de limão siciliano com manjeriço

Tempo de cozimento: 5 min
Dificuldade: Fácil
Nível de pressão: II



Sicilian lemon risotto with basil

Cooking time: 5 min
Difficulty: Easy
Pressure level: II

Risotto de limón siciliano con albahaca

Tiempo de cocción: 5 min
Dificultad: Fácil
Nivel de presión: II



Assista ao vídeo completo do preparo da receita clicando aqui!



Watch the full recipe preparation video by clicking here!



¡Mira el vídeo completo de preparación de la receta haciendo clic aquí!



Ingredientes

- Arroz arbóreo – 400 g
- Vinho branco seco – 80 ml
- Cebola média picada – ½ unidade
- Limão siciliano – 1 unidade (somente o suco)
- Queijo parmesão ralado – 160 g

Modo de Preparo

Aqueça a panela em fogo alto, coloque o azeite e adicione a cebola.

Tempere com sal e pimenta e refogue rapidamente.

Coloque o arroz e misture para selar.

Adicione o vinho branco e mexa bem até evaporar.

Complete com água quente até o nível 1,5 e misture rapidamente.

Tampe a panela, trave e coloque no nível de cozi-

- Azeite de oliva – 45 ml
- Manteiga com sal – 80 g
- Folhas de manjeriço
- Água quente
- Sal e pimenta a gosto

mento II.

Mantenha em fogo alto e observe a válvula de segurança. Ao travar, deixe cozinhando por 5 minutos.

Ao término, retire a pressão por etapas (conforme vídeo), destampe a panela, coloque o suco de limão e mexa bem.

Finalize com queijo parmesão ralado, manteiga e as folhas de manjeriço, misturando bem para derreter e dar cremosidade.

Sirva em seguida.

Ingredients

- Arborio rice – 400 g
- Dry white wine – 80 ml
- Medium chopped onion – 1\2 unit
- Sicilian lemon – 1 unit (juice only)
- Grated parmesan cheese – 160 g

Method of Preparation

Heat the sauce pan over high heat, add the olive oil and add the onion.

Season with salt and pepper and sauté quickly. Add the rice and mix to seal.

Add the white wine and mix well until it evaporates.

Top up with hot water up to level 1.5 and mix quickly.

Cover the sauce pan, lock it and set it to II cooking level.

Keep on high heat and watch the safety valve, when it locks, let it cook for 5 minutes.

When finished, remove the pressure in stages (as shown in the video), uncover the sauce pan, add the lemon juice and mix well.

Finish with grated parmesan cheese, butter and basil leaves, mixing well to melt and add creaminess.

Serve immediately.

Ingredientes

- Arroz Arbóreo – 400 g
- Vino Blanco seco – 80 ml
- Cebolla mediana picada – 1/2 unidad
- Limón siciliano – 1 unidad (solo el jugo)
- Queso parmesano rallado – 160 g

Modo de Preparación

Caliente la olla a fuego alto, coloque el aceite e incorpore la cebolla.

Condimente con sal y pimienta, y rehogue rápidamente.

Coloque el arroz y mezcle para sellar.

Agregue el vino Blanco y mezcle bien hasta que se evapore.

Complete con agua caliente hasta el nivel de 1,5 litros y mezcle rápidamente.

Tape la olla, trábela y colóquela en el nivel de cocción II.

- Aceite de Oliva – 45 ml
- Manteca con sal – 80 g
- Hojas de albahaca
- Agua caliente
- Sal y pimienta a gusto

Mantenga a fuego alto y observe la válvula de seguridad. Cuando se trabee, deje cocinar durante 5 minutos.

Al finalizar, retire la presión por etapas (como se muestra en el video), destape la olla, coloque el jugo de limón y mezcle bien.

Finalice con queso parmesano rallado, manteca y las hojas de albahaca mezclando bien para derretir y dar cremosidad.

Sirva inmediatamente.

Penne ao molho de tomate, bacon e manjericão

Tempo de cozimento: 5 min e 30s
Dificuldade: Fácil
Nível de pressão: II



Penne with tomato, bacon and basil sauce

Cooking time: 5 min and 30s
Difficulty: Easy
Pressure level: II

Penne con salsa de tomate, panceta y albahaca

Tiempo de cocción: 5 min y 30s
Dificultad: Fácil
Nivel de presión: II



Assista ao vídeo completo do preparo da receita clicando aqui!



Watch the full recipe preparation video by clicking here!



¡Mira el vídeo completo de preparación de la receta haciendo clic aquí!



Ingredientes

- Bacon em cubos – 200 g
- Vinho branco seco – 100 ml
- Azeite de oliva – 30 ml
- Passata de tomate – 680 g

Modo de Preparo

Aqueça a panela em fogo alto, coloque o azeite e o bacon e misture até dourar.
Adicione o vinho branco e misture.
Coloque os tomates, a passata e as folhas de manjeriçao. Tempere com sal e pimenta e refoque rapidamente.
Junte a massa, misture e complete com água quente até o nível 2 litros.

- Massa penne grano duro – 500 g
- Tomate grape – 180 g
- Folhas de manjeriçao
- Sal e pimenta a gosto
- Água quente

Tampe a panela, trave e coloque no nível de cozimento II.
Mantenha em fogo alto e observe a válvula de segurança. Ao travar, deixe cozinhando por 5 minutos e 30 segundos.
Ao término, retire a pressão por etapas (conforme vídeo), destampe a panela, adicione mais folhas de manjeriçao a gosto e misture bem.
Sirva em seguida.

Ingredients

- Bacon in cubes – 200 g
- Dry white wine – 100 ml
- Olive oil – 30 ml
- Tomato passata – 680 g

Method of Preparation

Heat the sauce pan over high heat, add the oil and bacon and mix until golden.
Add the white wine and mix.
Add the tomatoes, passata and basil leaves. Season with salt and pepper and sauté quickly.
Add the pasta, mix and top up with hot water up to the 2 liters level.

- Hard grain penne pasta – 500 g
- Grape tomato – 180 g
- Basil leaves
- Salt and pepper to taste
- Hot water

Cover the sauce pan, lock it and set it to II cooking level.
Keep on high heat and watch the safety valve, when it locks, let it cook for 5 minutes and 30 seconds.
When finished, remove the pressure in stages (as shown in the video), uncover the sauce pan, add more basil leaves to taste and mix well.
Serve immediately.

Ingredientes

- Panceta en cubos – 200 g
- Vino Blanco Seco – 100 ml
- Aceite de Oliva – 30 ml
- Passata de tomate – 680 g

Modo de Preparación

Caliente la olla a fuego alto, coloque el aceite y la panceta y mezcle hasta que se doren.
Agregue el vino blanco y mezcle.
Coloque los tomates, la passata y las hojas de albahaca. Condimente con sal y pimienta, y rehogue rápidamente.
Incorpore la pasta, mezcle y complete con agua caliente hasta el nivel de 2 litros.

- Pasta Penne de grano duro – 500 g
- Tomate Grape – 180 g
- Hojas de albahaca
- Sal y pimienta a gusto
- Agua caliente

Tape la olla, trábela y colóquela en el nivel de cocción II.
Mantenga a fuego alto y observe la válvula de seguridad. Cuando se trabe, deje cocinar durante 5:30 segundos.
Al finalizar, retire la presión por etapas (como se muestra en el video), destape la olla, agregue más hojas de albahaca a gusto y mezcle bien.
Sirva inmediatamente.

Goulash

Tempo de cozimento: 30 min
Dificuldade: Fácil
Nível de pressão: II



Goulash

Cooking time: 30 min
Difficulty: Easy
Pressure level: II

Goulash

Tiempo de cocción: 30 min
Dificultad: Fácil
Nivel de presión: II



Assista ao vídeo completo do
preparo da receita clicando aqui!



Watch the full recipe preparation
video by clicking here!



¡Mira el vídeo completo de preparación
de la receta haciendo clic aquí!



Ingredientes

- Paleta bovina em cubos médios – 1,5 kg
- Cebola média fatiada – 2 unidades
- Azeite de oliva – 120 ml
- Alho – 4 dentes picados
- Páprica picante – 24 g
- Farinha de trigo – 5 g

Modo de Preparo

Em uma tigela, tempere a carne com sal e pimenta a gosto e, em seguida, coloque a farinha de trigo e misture.

Aqueça a panela em fogo alto, coloque o azeite e doure bem a carne.

Coloque a cebola, o alho, os pimentões, a páprica e refogue bem.

Adicione o tomate pelado e o extrato de tomate e refogue.

- Pimentão vermelho em cubos – 2 unidades grandes
- Tomate pelado – 1 lata
- Extrato de tomate – 57 g
- Salsa picada a gosto
- Água quente
- Sal e pimenta a gosto

Complete com água quente até o nível 3 litros. Tempere com sal a gosto e misture.

Tampe a panela, trave e coloque no nível de cozimento II.

Mantenha em fogo alto e observe a válvula de segurança. Ao travar, deixe cozinhando por 30 minutos.

Ao término, retire a pressão por etapas (conforme vídeo), destampe a panela, misture e sirva em seguida com salsa a gosto.

Ingredients

- Beef shoulder in medium cubes – 1.5 kg
- Sliced medium onion – 2 units
- Olive oil – 120 ml
- Garlic – 4 cloves, minced
- Hot paprika – 24 g
- Wheat flour – 5 g

Method of Preparation

In a bowl, season the meat with salt and pepper to taste, then add the wheat flour and mix.

Heat the sauce pan over high heat, add the oil and brown the meat well.

Add the onion, garlic, peppers, paprika and sauté well.

Add the peeled tomato and tomato paste and sauté.

- Red pepper in cubes – 2 large units
- Peeled tomatoes – 1 can
- Tomato paste – 57 g
- Chopped parsley to taste
- Hot water
- Salt and pepper to taste

Top up with hot water up to the 3 liters level. Season with salt to taste and mix.

Cover the sauce pan, lock it and set it to II cooking level.

Keep on high heat and watch the safety valve, when it locks, let it cook for 30 minutes.

When finished, remove the pressure in stages (as shown in the video), uncover the sauce pan, mix and then serve with parsley to taste.

Ingredientes

- Paleta bovina en cubos medianos – 1,5 kg
- Cebolla mediana en rodajas – 2 unidades
- Aceite de Oliva – 120 ml
- Ajo – 4 dientes picados
- Páprica picante – 24 g
- Harina de trigo – 5 g

Modo de Preparación

Condimente en un bol la carne con sal y pimienta a gusto, a continuación añada la harina de trigo y mezcle.

Caliente la olla a fuego alto, coloque el aceite y dore bien la carne.

Incorpore la cebolla, el ajo, los pimentones, la páprica y rehogue bien.

Agregue el tomate sin piel, el extracto de tomate y rehogue.

- Pimentón rojo en cubos – 2 unidades grandes
- Tomate sin piel – 1 lata
- Extracto de tomate – 57 g
- Perejil picado a gusto
- Agua caliente
- Sal y pimienta a gusto

Complete con agua caliente hasta el nivel de 3 litros. Condimente con sal a gusto y mezcle.

Tape la olla, trábela y colóquela en el nivel de cocción II.

Mantenga a fuego alto y observe la válvula de seguridad. Cuando se trabe, deje cocinar durante 30 minutos.

Al finalizar, retire la presión por etapas (como se muestra en el video), destape la olla, mezcle y sirva en seguida con perejil a gusto.

Frango desfiado

Tempo de cozimento: 15 min
Dificuldade: Fácil
Nível de pressão: II



Shredded chicken

Cooking time: 15 min
Difficulty: Easy
Pressure level: II

Pollo desmechado

Tiempo de cocción: 15 min
Dificultad: Fácil
Nivel de presión: II



Assista ao vídeo completo do
preparo da receita clicando aqui!



Watch the full recipe preparation
video by clicking here!



¡Mira el vídeo completo de preparación
de la receta haciendo clic aquí!



Ingredientes

- Filé de peito de frango em cubos – 700 g
- Cebola pequena picada – 1 unidade
- Azeite de oliva – 45 ml
- Alho – 2 dentes picados
- Colorífico – 2,5 g
- Salsa picada a gosto
- Água quente
- Sal e pimenta a gosto

Modo de Preparo

Em uma assadeira, tempere o frango com sal e pimenta a gosto e misture. Aqueça a panela em fogo alto, coloque o azeite e doure a cebola e o alho.

Adicione o colorífico e misture. Coloque os cubos de peito de frango e refogue bem até dourar levemente.

Complete com água quente até o nível 1 litro. Tampe a panela, trave e coloque no nível de cozimento II.

Mantenha em fogo alto e observe a válvula de segurança. Ao travar, deixe cozinhando por 15 minutos. Ao término, retire a pressão por etapas (conforme vídeo), destampe a panela, retire o caldo do frango e reserve.

Tampe a panela novamente e trave. Faça movimentos sacudindo a panela algumas vezes para desfiar o frango. Quanto mais sacudir, mais desfiado ficará.

Destampe a panela e finalize com salsa picada a gosto.

*Se desejar um frango mais úmido, volte o caldo para a panela e misture.

Ingredients

- Chicken breast fillet in cubes – 700 g
- Small chopped onion – 1 unit
- Olive oil – 45 ml
- Garlic – 2 cloves, minced
- Colorific – 2,5 g
- Chopped parsley to taste
- Hot water
- Salt and pepper to taste

Method of Preparation

In a roast pan, season the chicken with salt and pepper to taste and mix. Heat the sauce pan over high heat, add the oil and brown the onion and garlic.

Add the colorific and mix. Add the chicken breast cubes and sauté well until lightly browned.

Top up with hot water up to the 1 liter level.

Cover the sauce pan, lock it and set it to II cooking level.

Keep on high heat and watch the safety valve, when it locks, let it cook for 15 minutes. When finished, remove the pressure in stages (as shown in the video), uncover the sauce pan and remove the chicken broth and set aside.

Cover the sauce pan again and lock. Shake the sauce pan a few times to shred the chicken, the more you shake it, the more shredded it will be.

Uncover the sauce pan and finish with chopped parsley to taste.

*If you want a moister chicken, return the broth to the sauce pan and mix.

Ingredientes

- Filé de pechuga de pollo en cubos – 700 g
- Cebolla pequeña picada – 1 unidad
- Aceite de Oliva – 45 ml
- Ajo – 2 dientes picados
- Colorante – 2,5 g
- Perejil picado a gusto
- Agua caliente
- Sal y pimienta a gusto

Modo de Preparación

Condimente en una asadera el Pollo con sal y pimienta a gusto y mezcle. Caliente la olla a fuego alto, coloque el aceite y dore la cebolla y el ajo. Incorpore el colorante y mezcle.

Coloque los cubos de la pechuga de pollo y rehogue bien hasta que se doren ligeramente.

Complete con agua caliente hasta el nivel de 1 litro.

Tape la olla, trábela y colóquela en el nivel de cocción II.

Mantenga a fuego alto y observe la válvula de seguridad. Cuando se trabee, deje cocinar durante 15 minutos. Al finalizar, retire la presión por etapas (como se muestra en el video), destape la olla, retire el caldo del pollo y reserve.

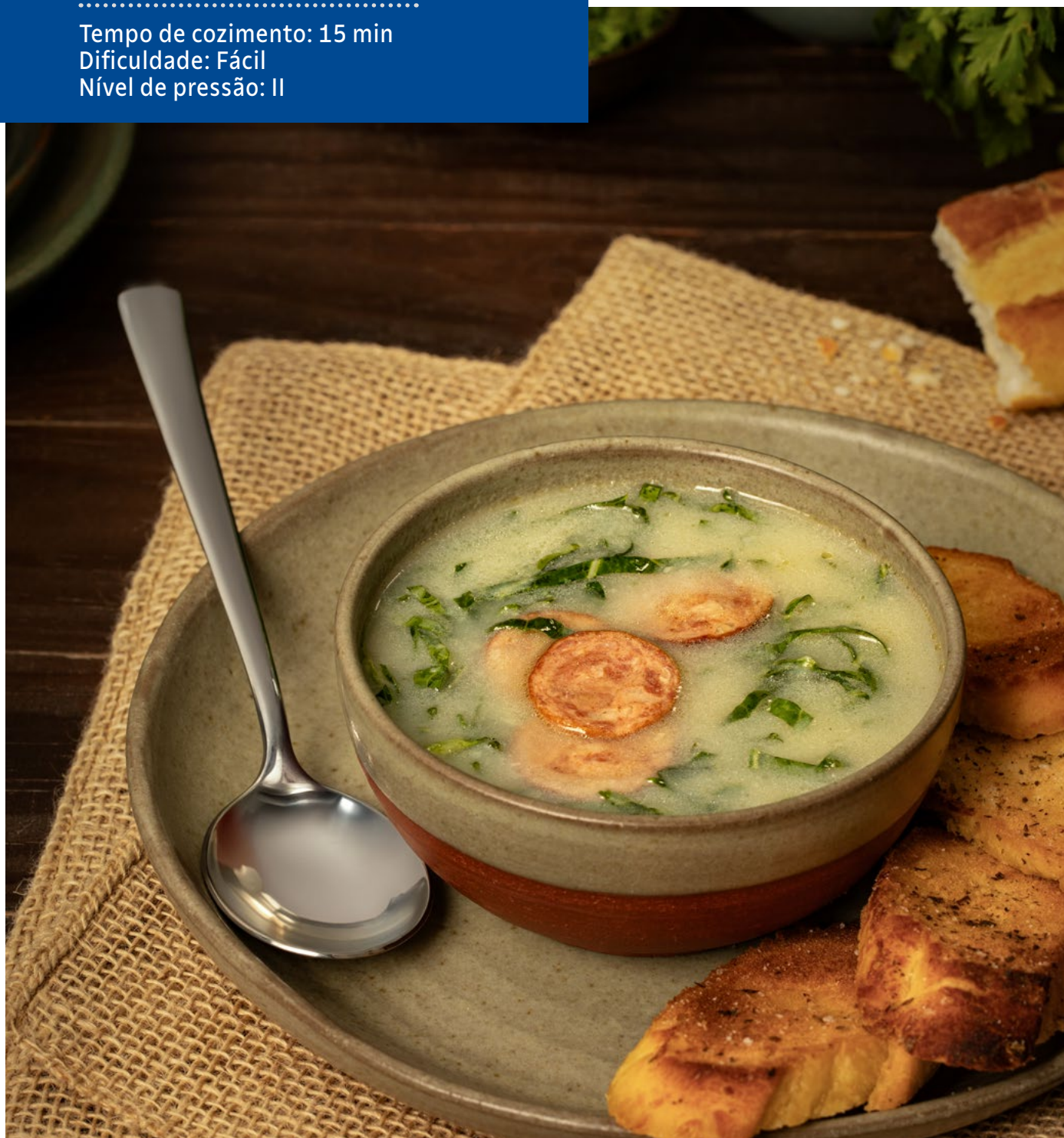
Tape nuevamente la olla y trábela. Haga movimientos para sacudir la olla algunas veces para desmechar el pollo; cuando más sacuda, más desmechado quedará.

Destape la olla y finalice con perejil picado a gusto.

*Si desea un pollo más húmedo, devuelva el caldo a la olla y mezcle.

Caldo Verde

.....
Tempo de cozimento: 15 min
Dificuldade: Fácil
Nível de pressão: II



Green soup

.....
Cooking time: 15 min
Difficulty: Easy
Pressure level: II

Caldo verde

.....
Tiempo de cocción: 15 min
Dificultad: Fácil
Nivel de presión: II



Assista ao vídeo completo do
preparo da receita clicando aqui!



Watch the full recipe preparation
video by clicking here!



¡Mira el vídeo completo de preparación
de la receta haciendo clic aquí!



Ingredientes

- Linguiça calabresa ou paio fatiada – 2 unidades
- Batata média descascada e fatiada – 6 unidades
- Cebola média picada – 1 unidade
- Alho – 4 dentes picados

- Folha de louro – 1 unidade
- Azeite de oliva – 120 ml
- Couve fatiada – 1 maço
- Água quente
- Sal e pimenta a gosto

Modo de Preparo

Aqueça a panela em fogo alto e adicione a linguiça fatiada, o alho e a cebola. Refogue até dourar levemente. Coloque as batatas, tempere com sal e pimenta a gosto e refogue. Complete com água quente até o nível máx. de 2\3, adicione a folha de louro e misture. Tampe a panela, trave e coloque no nível de cozimento II.

Mantenha em fogo alto e observe a válvula de segurança. Ao travar, deixe cozinhando por 15 minutos. Ao término, retire a pressão por etapas (conforme vídeo), destampe a panela e, se desejar, amasse as batatas levemente com uma concha ou amassador de batatas conforme vídeo. Coloque a couve fatiada e o azeite de oliva a gosto e leve ao fogo novamente, misturando por aproximadamente 3 minutos. Sirva em seguida acompanhado de torradas.

Ingredients

- Sliced calabrese sausage or Paio – 2 units
- Peeled and sliced medium potato – 6 units
- Medium chopped onion – 1 unit
- Garlic – 4 cloves, minced

- Bay leaf – 1 unit
- Olive oil – 120 ml
- Sliced kale – 1 bunch
- Hot water
- Salt and pepper to taste

Method of Preparation

Heat the sauce pan over high heat and add the sliced sausage, garlic and onion. Sauté until the lightly browned. Add the potatoes, season with salt and pepper to taste and sauté. Complete with hot water up to the maximum level of 2\3, add the bay leaf and mix. Cover the sauce pan, lock it and set it to II cooking level.

Keep on high heat and watch the safety valve, when it locks, let it cook for 15 minutes. When finished, remove the pressure in stages (as shown in the video), uncover the sauce pan and, if desired, mash the potatoes lightly with a ladle or potato masher as shown in the video. Add the sliced kale and olive oil to taste and heat again, mixing for approximately 3 minutes. Serve then accompanied by toast.

Ingredientes

- Salchicha Calabresa o Salchichón en rodajas – 2 unidades
- Papa mediana pelada y en rodajas – 6 unidades
- Cebolla mediana picada – 1 unidad
- Ajo – 4 dientes picados

- Hoja de Laurel – 1 unidad
- Aceite de Oliva – 120 ml
- Repollo Cortado – 1 Manojó
- Agua caliente
- Sal y pimienta a gusto

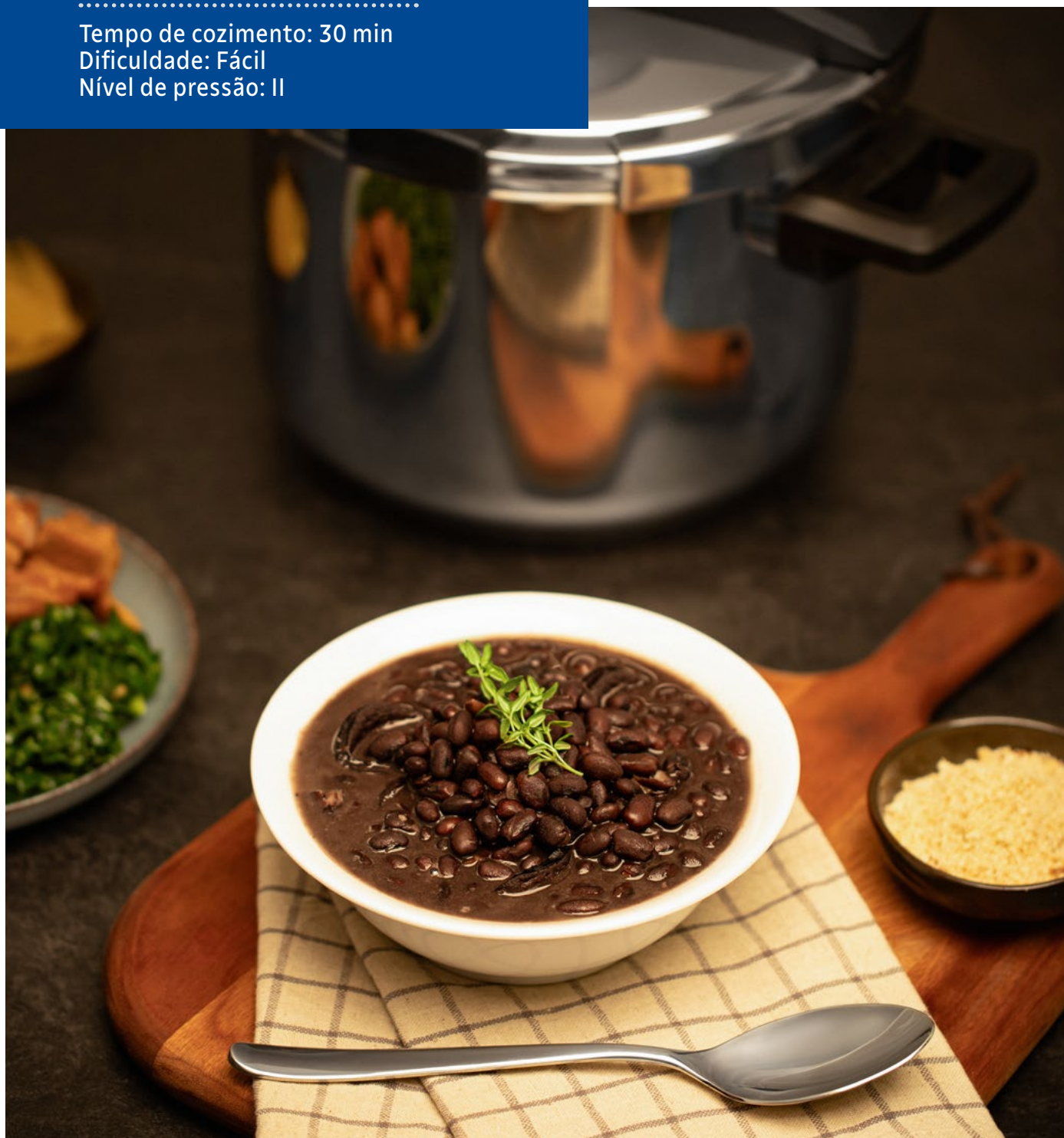
Modo de Preparación

Caliente la olla a fuego alto y coloque la salchicha en rodajas, el ajo y la cebolla. Rehogue hasta que se dore ligeramente. Coloque las papas, condimente con sal y pimienta a gusto y rehogue. Complete con agua caliente hasta el nivel máximo de 2/3, agregue la hoja de laurel y mezcle. Tape la olla, trábela y colóquela en el nivel de cocción II. Mantenga a fuego alto y observe la válvula de

seguridad. Cuando se trabe, deje cocinar durante 15 minutos. Al finalizar, retire la presión por etapas (como se muestra en el video), destape la olla y, si lo desea, aplaste las papas levemente con una cucharón o pisapapas, como se ve en el video. Coloque el repollo en rodajas y el aceite de oliva a gusto, y lleve nuevamente al fuego mezclando durante aproximadamente 3 minutos. Sirva inmediatamente acompañado de tostadas.

Feijão preto

.....
Tempo de cozimento: 30 min
Dificuldade: Fácil
Nível de pressão: II



Black beans

.....
Cooking time: 30 min
Difficulty: Easy
Pressure level: II

Porotos negros

.....
Tiempo de cocción: 30 min
Dificultad: Fácil
Nivel de presión: II



Assista ao vídeo completo do
preparo da receita clicando aqui!



Watch the full recipe preparation
video by clicking here!



¡Mira el vídeo completo de preparación
de la receta haciendo clic aquí!



Ingredientes

- Alho – 2 dentes picados
- Bacon em cubos pequenos – 80 g
- Azeite de oliva – 30 ml
- Linguiça calabresa ou paio – 1 unidade fatiada
- Feijão preto – 500 g
- Folha de louro – 1 unidade
- Sal a gosto
- Água quente

Modo de Preparo

**Não é necessário deixar o feijão de molho. Aqueça a panela em fogo alto e coloque o azeite, o alho, a linguiça e o bacon. Refogue até dourar levemente. Coloque o feijão e misture. Complete com água quente até o nível 3 litros. Coloque o sal e a folha de louro e misture. Tampe a panela, trave e coloque no nível de cozimento II.*

Mantenha em fogo alto e observe a válvula de segurança. Ao travar, deixe cozinhando por 30 minutos. Ao término, retire a pressão por etapas (conforme vídeo), destampe a panela, misture e sirva em seguida.



Ingredients

- Garlic – 2 cloves, minced
- Bacon in small cubes – 80 g
- Olive oil – 30 ml
- Calabrese sausage or Paio – 1 sliced unit
- Black beans – 500 g
- Bay leaf – 1
- Salt to taste
- Hot water

Method of Preparation

**You don't need to soak the beans. Heat the sauce pan over high heat and add the olive oil, garlic, sausage and bacon. Sauté until the lightly browned. Add the beans and mix. Top up with hot water up to the 3 liters level. Add the salt and bay leaf and mix.*

Cover the sauce pan, lock it and set it to II cooking level. Keep on high heat and watch the safety valve, when it locks, let it cook for 30 minutes. When finished, remove the pressure in stages (as shown in the video), uncover the sauce pan, mix and then serve.



Ingredientes

- Ajo – 2 dientes picados
- Panceta en cubos pequeños – 80 g
- Aceite de Oliva – 30 ml
- Salchicha calabresa o Salchichón – 1 unidad en rodajas
- Porotos Negros – 500 g
- Hoja de Laurel – 1
- Sal a gusto
- Agua caliente

Modo de Preparación

**No es necesario dejar los porotos en remojo. Caliente la olla a fuego alto y coloque el aceite, el ajo, la salchicha y la panceta. Rehogue hasta que se dore ligeramente. Introduzca los porotos y mezcle. Complete con agua caliente hasta el nivel de 3 litros. Coloque la sal, la hoja de laurel y mezcle. Tape la olla, trábela y colóquela en el nivel de cocción II.*

Mantenga a fuego alto y observe la válvula de seguridad. Cuando se trabe, deje cocinar durante 30 minutos. Al finalizar, retire la presión por etapas (como se muestra en el video), destape la olla, mezcle y sirva en seguida.

TRAMONTINA

o prazer de fazer bonito

TRAMONTINA FARROUPILHA S.A.

Rodovia RS-122, Km 61
Distrito Industrial | CEP 95178-000
Farroupilha/RS | Brasil
CNPJ 87.834.883/0001-13
Indústria Brasileira