

Os erros mais comuns ao usar Panela de Pressão Elétrica

Por: [Gisele Souza](#) | Em: [Dicas](#), [Dicas de Cozinha](#)



Eu lembro como se fosse ontem o dia em que ganhei minha **Panela de Pressão Elétrica**, eu fiquei tão... mas tão feliz que nem acreditava que um dia teria coragem de usar uma **panela de pressão**, mas confesso que demorei um pouco para entender como ela funcionava, sempre estava ou adicionando água demais ou água de menos, mas com o passar do tempo acho que posso dar algumas dicas, que na verdade serve para a panela tradicional também e espero que ajude vocês.

Nunca esqueça o líquido:

Panelas de pressão sempre precisam de algum tipo de líquido para funcionar corretamente, ou seja: Água, Caldo, Molho e etc...

Então sempre adicione no mínimo 1/2 xícara de líquido, mas é claro que essa quantidade vai variar de acordo com o que estiver preparando.

Por exemplo se você estiver cozinhando feijão o ideal é que tenha pelo menos 2cm de líquido acima do feijão, para um cozimento uniforme.

Muito Líquido:

Mas mesmo precisando de líquido, não é legal adicionar muito, afinal a panela de pressão como sair o vapor durante o cozimento o que pode fazer com que no final fique não só com muito caldo, mas que ele fique muito ralo.

Respeitar o limite:

Isso é não só para sua segurança, mas também para um cozimento mais uniforme, então se você for cozinhar um alimento que expande como feijão por exemplo é importante nunca ultrapassar a metade da capacidade, e para outros alimentos é importante respeitar o limite para que seja possível criar um espaço vazio para que o vapor circule e crie a pressão.

Varias texturas:

Se você for fazer alguma receita que inclua carnes e legumes por exemplo e você queria manter a textura correta de cada item o ideal é fazer a cocção em 2 etapas ou mais se for necessário, então comece com os ingredientes mais duros, pare a cocção na metade do tempo e retire a pressão e só então adicione o restante.

Caldos Cremosos:

Se vai fazer uma receita que precise ter um caldo mais cremoso o ideal é deixar a panela aberta no final do cozimento para que o liquido reduza ou se for o caso adicione algum espessante ou seja:

Amido, Farinha e etc, misture bem e termine a cocção.

Não adianta colocar antes que não vai fazer diferença afinal não tem por onde sair o vapor com a panela tampada.

http://receitasdeminuto.com/os-erros-mais-comuns-ao-usar-panela-de-pressao-eletrica/?utm_source=feedburner&utm_medium=feed&utm_campaign=Feed%3A+ReceitasDeMinuto+%28Receitas+de+Minuto%292



São Paulo, SP, 31 Janeiro de 2019

Mkmouse