

Panela de pressão elétrica

<https://sem lactose.com/index.php/2015/07/27/panela-de-pressao-eletrica/>

Última atualização em: 7/09/15

A panela de pressão é um utensílio indispensável na cozinha pois ela cozinha alimentos de forma muito mais rápida e econômica. Mesmo sabendo dessas vantagens, sempre achei que havia dois aspectos que me impediam de querer ter uma: falta de segurança e aquele barulhinho infernal que parece te dizer: dentro de instantes tudo irá pelos ares!

Será que todas são iguais? Fui atrás de opções que o mercado oferecia, encontrando diferentes tipos de válvulas, vedação e acabamentos, até que cheguei nas panelas de pressão elétricas. Para a minha surpresa, havia diversos modelos e funcionalidades, mas o que mais me atraiu nessas versões do século XXI é justamente o que eu procurava. Acabei me rendendo a este modelo da Eletrolux, pois ela é a mais segura do mercado, com 9 dispositivos de segurança, e é totalmente silenciosa durante todo o processo de cozimento por pressão! Além disso, ela também possui funções de fritar, cozinhar, refogar, preparar molhos e manter aquecido, que nada mais são do que níveis de temperatura diferentes, variando de acordo com o tipo de preparo.



Soltando a pressão de forma mais rápida

Outra função que acho ótima é o fato de ela finalizar o tempo de cozimento automaticamente. Ela emite um sinal sonoro, avisando que o tempo de cozimento na pressão se encerrou e, a partir deste momento, ela começa a liberar a pressão naturalmente, sem fazer barulho algum. Quando o botão vermelho baixar, a panela está pronta para ser aberta. Se você quiser acelerar o processo de liberação da pressão, basta girar o botão para liberar a pressão. Neste caso, ela faz barulho assim como as demais panelas tradicionais, mas pelo menos é só nesta etapa final.

Que pratos você pode preparar na pressão?

A principal vantagem deste tipo de panela é o tempo de cozimento, que cai drasticamente se compararmos com qualquer preparo no cozimento tradicional. É possível preparar sopas em 5 a 10 minutos, grãos entre 15 a 25 minutos e carnes mais duras e fibrosas saem macias e suculentas entre 30 a 50 minutos. Algumas vezes, na pressa do dia, já fiz um caldo de frango usando frango congelado, que em 20 minutinhos estava pronto.

Alguma desvantagem?

Como a parte interna possui revestimento antiaderente, há que se ter cuidado extra no manuseio e utilizar apenas colheres de silicone ou madeira para garantir uma durabilidade maior. Além disso, há que se reservar mais espaço para guardá-la, pois ela é maior do que suas panelas convencionais.

Seja este ou outro modelo, não deixe de pesquisar e encontrar uma que agrade o seu bolso e os seus olhos. Você irá curtir, com certeza!