

FRANGO SIMPLES NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

1 kg de filé de peito de frango
coentro a gosto
1 tomate grande
2 colheres de azeite ou óleo
1 tempero pronto sabor do nordeste
4 batatas cortadas grosseiramente
sal
1 colher (sopa) de colorau
1 colher (sopa) de cominho
1 limão (suco)
1 cebola pequena cortada em tiras
100 ml de água

MODO DE PREPARO

Corte o peito de frango de forma que não fique muito pequeno

Tempere com o limão, o sal, o cominho e o colorau; reserve

Com o fogo baixo, coloque o azeite na panela de pressão e refogue a cebola

Acrescente o frango já temperado e mexa

No liquidificador, coloque a água, o coentro e o tomate picado em pedaços grandes; bata bem

Coloque a mistura do liquidificador por cima do frango e mexa

Coloque as batatas e o tempero pronto na panela; aumente o fogo e mexa

Quando começar a ferver, tampe a panela; depois quando começar a soltar a pressão, conte 20 minutos e desligue

©2025 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/11380-frango-simples-na-panela-de-pressao.html>