

COXA E SOBRECOXA NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

4 dentes de alho
1 cebola
3 tomates
3 batatas
1 limão
8 colheres de azeite
1 colher de manteiga
pimenta-biquinho picada a gosto
pimenta-do-reino a gosto
sal a gosto
colorau a gosto
1 kg de coxa e sobrecoxa de frango

MODO DE PREPARO

Corte e retirar a pele da coxa e sobrecoxa do frango

Em um recipiente coloque o frango e tempere com o limão, os dentes de alho, sal, colorau, 4 colheres de azeite e pimenta

Em uma panela de pressão coloque 1 colher de manteiga, 4 colheres de azeite, as 3 batatas descascadas e em rodela, os 3 tomates picados, a cebola picada em cubinhos, 1 pitada de sal e a pimenta

Refogar por uns 5 minutos e acrescente o frango temperado; mexa bem e tampe

Deixe por aproximadamente 45 minutos, depois destampe e deixe mais um pouco no fogo até secar a água que vai soltar

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/11382-coxa-e-sobrecoxa-na-panela-de-pressao.html>