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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10971-frango-simples-na-panela-de-pressao.html