COXA DE FRANGO NA PRESSÃO

INGREDIENTES

1 kg de coxa de frango

1 colher (chá) de corante

1 colher (chá) de orégano

1 colher (chá) de pimenta-do-reino

1 colher (chá) de sal (ou a gosto)

6 dentes de alhos socados

cebolas suficientes para forrar o fundo da panela de pressão

MODO DE PREPARO

Lave os cortes de frango com limão ou vinagre de sua preferência.

Misture todos os ingredientes e faça uma paste e passe nos pedaços da carne deixe descansar por 1 hora (porém eu deixo descansar de um dia para o outro na geladeira).

Corte as cebolas ao meio e faça uma cama na fundo da panela de pressão.

Acrescente as carnes e deixe na pressão por 15 minutos

Se quiser mais mole deixe por 20 minutos

Se quiser com menos caldo, abra a panela ligue o fogo e deixe secar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13222-coxa-de-frango-na-pressao.html