FRANGO CAIPIRA COM PEQUI

INGREDIENTES

1 kg de frango caipira

800 g a 1 kg de pequi

4 dentes de alho amassados

sal

1 cebola picada

1 tomate picado

temperos naturais a gosto (colorau, orégano, alecrim desidratado, coentro moído ou cominho)

cheiro verde picado

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com o alho e sal.

Na panela de pressão, coloque aproximadamente 1 xícara de óleo e coloque a cebola para fritar.

Após dourar, coloque o frango temperado para fritar.

Espere a cebola desmanchar e o frango fritar.

Em seguida, acrescente o tomate picado na panela, espere desmanchar um pouco e, logo após, coloque água o suficiente para cobrir o frango.

Adicione os temperos naturais a gosto na panela e deixe na pressão por cerca de 15 minutos.

Após esse tempo, desligue e coloque o pequi por aproximadamente 8 a 10 minutos.

Por último, quando já pronto, acrescente o cheiro verde.

Pronto, bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15174-frango-caipira-com-pequi.html