

COXA DE PERU COZIDA

INGREDIENTES

- 1 coxa de peru
- 1 talo de cebolinha verde
- 1 tomate
- 1 cebola
- 500 ml de água
- Molho de tomate
- Temperos de sua preferência
- Tempero em pó a gosto
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

- Corte a coxa do peru em cubinhos médios.
- Em uma panela de pressão, pique um pouco de cebola e coloque junto com o peru.
- Frite os 2 com um pouco de óleo.
- Em seguida, adicione o tomate cortado na panela junto com o molho.
- Logo após, coloque a água e os outros temperos e deixe na pressão por 8 minutos.
- Acrescente a cebolinha cortada e misture.
- Sirva com acompanhamento a gosto e bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15548-coxa-de-peru-cozida.html>