

FRANGO COM QUIABO NA PRESSÃO

INGREDIENTES

- 1 frango temperado a seu gosto e bem picado
- 1 lata de molho de tomate temperado
- 1/2 Kg de quiabo (lavado e picado em tamanho de 2 cm, aproximadamente)
- 1 cebola picada em rodela não muito grossas
- 1 tomate picado em rodela

MODO DE PREPARO

Pegue o frango já cortado e temperado e coloque na panela de pressão (não mexa, tampe a panela para que ele solte aquela água do frango - cerca de 5 minutos).

Misture todos os ingredientes, menos o quiabo, coloque água só até cobrir o frango e deixe em fogo alto.

Após a panela começar a dar pressão, conte de 20 a 30 minutos.

Retire a pressão da panela, coloque o quiabo e mexa (mas antes verifique se o frango está de seu agrado no tempero, e se não estiver, coloque mais um pouco de sal ou um tempero em pó).

Coloque mais um pouquinho de água e deixe na pressão por mais 30 minutos.

Com cuidado, abra a panela e está pronto para comer.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16611-frango-com-quiabo-na-pressao.html>