

FRANGO FRITO INTEIRO NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

1 frango inteiro

óleo até cobrir o frango

tempere do seu gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o frango conforme seu gosto.

Aqueça uma panela de pressão em que caiba o frango e ainda sobre espaço de uns 5 dedos e aqueça o óleo.

Você precisa tirar o pino central da sua panela pra que não pegue pressão.

Coloque o frango no óleo quente, mas cuidado para não se queimar.

Tampe a panela de pressão por uns 10 minutos, retire a tampa e vire o frango.

Coloque a tampa por mais uns 5 a 7 minutinhos.

Se você preferir mais frito, deixe mais tempo na pressão; se você preferir menos frito, deixe menos tempo.

Coloque em um refratário e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18371-frango-frito-inteiro-na-panela-de-pressao.html>