

FRANGO ASSADO NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

- 1 frango de 2 kg, inteiro e limpo
- 3 limões
- 4 dentes de alho
- 1 cebola média
- 1 colher de manjerona
- 1 colherinha (café) de pimenta-do-reino
- sal a gosto
- 1 litro de óleo

MODO DE PREPARO

Limpe bem o frango, lave e escorra bem.

Faça um molho com os limões, o alho moído, a cebola ralada ou picadinha, pimenta e sal a gosto.

Confira o tempero.

Fure bem o frango com a ponta de uma faca e deixe escorrer bem.

Esfregue bem o tempero no frango por dentro e por fora.

Coloque 1/2 xícara de óleo e deixe em um recipiente fechado na geladeira por umas 6 horas, mais ou menos.

Coloque na panela de pressão, adicione 1 litro de óleo, tampe e deixe por 40 minutos após "pegar pressão", ou seja, após começar a apitar.

Fica uma delícia e bem douradinha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/19964-frango-assado-na-panela-de-pressao.html>