

GALINHADA RÁPIDA NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

1/5 a 1 kg de coxinha da asa
1 cebola picadinha
3 dentes de alho picadinhos
1/2 pimentão picado
colorau a gosto
sal a gosto
2 tomates médios picados em quadradinhos
2 tabletes de caldo de galinha
1/2 xícara de vagem picada
1 colher (chá) de molho de pimenta
1 xícara de cenoura picada em quadrados
milho a gosto
ervilha a gosto
1 sache de tempero em pó de sua preferência
2 xícaras de arroz cru
4 xícaras de água quente
salsinha a gosto
cebolinha a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque de molho por uns 10 minutos em um pouco de sal, um dente de alho e uma colher de suco de limão a coxinha da asa ou use o tempero a seu gosto.

Em uma panela de pressão, coloque um fio de azeite ou óleo e coloque o frango, deixe dar uma dourada, não se preocupe se o fundo da panela grudar um pouco.

Acrescente a cebola, o alho e o pimentão e mexa um pouco, coloque o colorau, tomate e acrescente o colorau, o sal, os tomates, o caldo de galinha, a vagem, o molho de pimenta, a cenoura, o milho, a ervilha, o tempero em pó, o arroz cru, a água quente, a salsinha e a cebolinha.

Reserve uma parte do cheiro verde para o final do preparo, após acrescentar a água verifique se está bom de sal e tampe a panela de pressão.

Deixe em fogo baixo e quando pegar pressão conte 15 minutos, se o fogo for muito baixo deixe por 20 minutos.

Coloque em um refratário e salpique o restante do cheiro verde, como acompanhamento a salada verde.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21851-galinhada-rapida-na-panela-de-pressao.html>