

PEITO DE FRANGO NA PANELA DE PRESSÃO SEM ÁGUA

INGREDIENTES

2 peitos de frango inteiro

1 cebola grande picadinha

3 cenouras descascadas cortadas em rodela finas

3 colheres de requeijão

temperinho verde a vontade

sal, colorau e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere os peitos de frango com sal, pimenta e colorau e reserve.

Na panela de pressão, refogue a cebola, quando tiver bem douradinha, coloque os peitos de frango já temperados e refogue mais um pouco, tampe a panela.

Quando pegar pressão, conte 12 minutos e tire do fogo.

Abra a panela, coloque as cenouras, 3 colheres de requeijão o temperinho verde, mexa bem, tampe a panela e coloque no fogo novamente.

Quando pegar pressão, conte 6 minutos e tire do fogo e está prontinho pra servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23002-peito-de-frango-na-panela-de-pressao-sem-agua.html>