

PEITO DE FRANGO COM LEGUMES NA PRESSÃO

INGREDIENTES

- 1 kg de peito de frango cortado em cubos médios
- 1 lata de milho verde
- 1 lata de selecta de legumes (aquela que vem cenoura, batata e ervilha)
- 100 g de molho de tomate pronto (tipo salsaretti, pomarola, heinz etc.)
- 1 a 2 tomates sem pele picados em cubos pequeno
- temperos a gosto (alho, cebola, pimenta, sazón etc.)
- óleo
- cebolinha, salsa e/ou coentro a gosto

MODO DE PREPARO

Na panela de pressão, acrescente o óleo, espere esquentar um pouco e coloque o alho pra fritar.

Em seguida, adicione o frango (não é necessário temperar antes) com um pouco de sal e os demais temperos.

Espere que o frango frite e acrescente a cebola, o tomate sem pele, a lata de milho verde sem água e a lata de seleta sem água.

Coloque o molho de tomate pronto e um pouco de água pro cozimento.

Mexa tudo e feche a panela de pressão.

Assim que pegar pressão, espere aproximadamente 15 minutos.

Retire a pressão da panela (ajuda abrir a torneira da pia e colocar a panela de pressão embaixo da água).

Assim que retirar toda a pressão de dentro da panela, abra e acrescente a cebolinha e/ou demais temperos a gosto.

Experimente o tempero e o ponto do frango, se estiver ao seu gosto é só servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24491-peito-de-frango-com-legumes-na-pressao.html>