

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.
Mexe 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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