

FRANGO DESFIADO NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango

2 caldos de galinha

cheiro-verde

1 cebola

3 dentes de alho

salsinha

colorau

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola e o alho até dourar, acrescente o frango (já temperado) e o restante dos ingredientes, acrescente água ate cobrir o frango.

Feche a panela de pressão, quando a pressão pegar conte 15 minutos e desligue o fogo.

Tire a pressão e retire o excesso do caldo.

Feche novamente a panela e balance-a; ao abrir, seu frango já estará desfiado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/24761-frango-desfiado-na-panela-de-pressao.html>