

COXA DE FRANGO NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

8 coxas de frango

1 maço de alecrim

4 cebolas pequenas (sem cascas)

3 colheres (chá) de sal

500 ml de óleo (para fritar)

MODO DE PREPARO

Em cada coxa de frango, espete um ramo de alecrim e coloque na panela de pressão.

Junte com as cebolas, o sal e o óleo.

Tampe, leve ao fogo por 35 minutos ou até o frango dourar e retire do fogo.

Tire a pressão da panela e abra.

Retire o frango com cuidado, escorra o excesso de óleo e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26289-coxa-de-frango-na-panela-de-pressao.html>