

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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