

FRANGO AO MOLHO ESPECIAL

INGREDIENTES

2 coxas com sobrecoxa de frango
2 dentes de alho amassados
1 cebola média picada em cubinhos
1 sachê de molho de tomate
coentro e cebolinha a gosto
3 colheres de azeite
1 tomate picado em cubos (sem a parte de dentro)
água (quantidade que for necessário)
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Separe a coxa da sobrecoxa do frango e lave as partes com água corrente.

Ponha o sal nos dedos e "pincele" o frango.

Em uma panela de pressão, refogue o tomate, a cebola e o alho no azeite com o fogo alto até que a cebola fique transparente.

Ponha o frango na panela, dê uma leve dourada, adicione o molho de tomate e a água até que fique levemente líquido para poder cozinhar.

Fechando a panela e conte 30 minutos.

Desligue, espere sair a pressão, adicione o coentro e a cebolinha e sirva logo em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26885-frango-ao-molho-especial.html>