

COXA E SOBRECOXA FRITA NA PRESSÃO

INGREDIENTES

1 kg de coxa e sobrecoxa cortado a sua preferência

1 cebola picadinho

1 dente de alho amassado

1/2 xícara de vinagre branco

cheiro-verde opcional

sal a gosto

1 colher de sopa de colorau

MODO DE PREPARO

Coloque todos ingredientes na panela de pressão e dê uma leve refogada.

Tampe.

Na hora que pegar pressão, conte 5 minutos e desligue.

Deixe soltar a pressão sozinha.

Leve ao fogo com a panela aberta e termine de secar a água que juntou na panela.

Quando começar a fritar, dê umas mexidas leves para ficar douradinho.

Lembre-se, não coloque água pois o frango solta bastante.

Assim terá um frango frito e ao mesmo tempo macio.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28003-coxa-e-sobrecoxa-frita-na-pressao.html>