

FRANGO FRITO NA PANELA DELICIOSO

INGREDIENTES

- 1 frango inteiro
- 1 colher pequena de sal
- pimenta-do-reino a gosto
- 1 caldo de galinha
- 1 cebola grande cortada ou ralado
- 1 pimenta-de-cheiro
- 1 sachê de sazón para aves
- 1 litro ou 2 de óleo dependendo do tamanho do frango

MODO DE PREPARO

Descongele o frango inteiro, depois fure ele bem furadinho com uma faca ou garfo.

Tempere com sal, pimenta-do-reino, sazón para aves, pimenta-de-cheiro e cebola.

Dissolva o caldo de galinha no azeite e passa por fora do frango.

Coloque o frango dentro de um saquinho e volte ele pra geladeira, pra que ele pegue o tempero, de 2 à 3 horas.

Em uma panela de pressão, coloque 1 litro ou 1 e 1/2 litro de óleo, o óleo tem que cobrir o frango.

Deixe o óleo ficar bem quente, para selar o frango.

Retire a válvula da tampa da panela, amarre as coxas do frango, com o auxílio de garfo grande coloque dentro da panela com o óleo bem quente, depois tampe com a tampa sem a válvula e deixe por 1 hora.

O frango fica como assado no forno, sequinho e delicioso.

Dica, quando for colocar o frango na panela, coloque a panela dentro da pia, e bem devagar pra não se queimar.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28638-frango-frito-na-panela-delicioso.html>