

FRANGO COM BATATA NA PRESSÃO

INGREDIENTES

- 1 cebola
- 1 kg de coxinha da assa
- 2 colher de chá de molho inglês
- 2 colher de chá de molho shoyo
- 1 tablete de caldo de galinha
- 1 pimenta de cheiro
- 5 batatas
- 1 copos de água

MODO DE PREPARO

Cubra o fundo da panela de pressão, com a cebola cortada em rodela.

Coloque as coxinhas em cima da cebola, o caldo de galinha, os molhos e a pimenta de cheiro, tape a panela e deixe pega pressão por 15 minutos.

Destampe a panela e coloque as batatas, deixe por mais 15 minutos.

Destampe, novamente, a panela e coloque 1 copo de água e deixe pegar pressão por 20 minutos.

As batatas vão derreter e formar um caldo grosso.

Acompanhamento, um arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29577-frango-com-batata-na-pressao.html>