

FRANGO MARAVILHOSO DE PRESSÃO

INGREDIENTES

6 sobrecoxas limpas e com a pele
1 tablete e 1/2 de caldo de galinha esfarelado
3 dentes de alho
1 cebola média cortada em rodelas
1 tomate picadinho
cheiro verde a gosto
200 g de bacon picado
1/2 pimentão verde
1 colher de chá de colorau
tempero baiano a gosto (opcional)

MODO DE PREPARO

Tempere as sobrecoxas com o alho, o caldo de galinha, o colorau, o pimentão, o tomate, o cheiro verde e o tempero baiano.

Arrume as sobrecoxas na panela de pressão, sobra tempero na vasilha, coloque junto na panela.

Espalhe o bacon por cima das sobrecoxas e, por último, as cebolas em rodelas.

Leve ao fogo alto e tampe.

Quando pegar pressão conte 20 minutos e desligue o fogo.

Tire a pressão da panela erguendo o pino com uma colher e está pronto!

Sirva com arroz branco e salada de folhas.

Não precisa de óleo na receita.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30901-frango-maravilhoso-de-pressao.html>