

# 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 rodela  
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 rodela.

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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