

FRANGO COM CENOURA E BATATA NA PRESSÃO

INGREDIENTES

- 4 pedaços de coxa com a sobrecoxa
- 1 cebola média picada
- 6 dentes de alho amassados
- 1/2 pimentão picado
- 2 tabletes de caldo knorr de frango
- 1 sachê do tempero "meu segredo" da maggi
- 4 batatas pequenas cortadas em rodela
- 1 cenoura média cortada em rodela
- água
- óleo

MODO DE PREPARO

Limpe o frango tirando a pele e reserve.

Na panela de pressão, coloque o alho, o caldo knorr de frango, a cebola e uma quantidade considerável de óleo, tendo em vista que o frango vai dar uma fritada antes do cozimento e que o óleo será retirado o excesso após.

Quando estiver bem dourado coloque os 8 pedaços de frango e deixe fritar, mexendo frequentemente.

Quando estiver bem dourado retire o excesso do óleo (eu coloco a tampa e deixo uma brecha para sair apenas o óleo, e não o tempero).

Adicione cerca de 2/3 xícaras de água, a água não cobre o frango, é apenas para cozinhar sem agarrar no fundo, coloque o pimentão e deixe na pressão por uns 10 minutos.

Desligue o fogo e tire a pressão.

Adicione os legumes e, por cima, jogue o conteúdo de 1 sachê de tempero "Meu Segredo" da Maggi.

Tampe a panela novamente e deixe por cerca de 10 a 15 minutos na pressão novamente.

Essa receita é bem rapidinha e fica muito gostoso.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31068-frango-com-cenoura-e-batata-na-pressao.html>