

FRANGO MINEIRINHO RÁPIDO E FÁCIL NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

4 sobrecoxas
4 coxas
1 caldo knorr sabor frango
1 cebola picada em fatias
1 tomate picado
um pouco de colorau
tempero caseiro
pimenta
3 batatas médias
orégano

MODO DE PREPARO

Retire a pele do frango e limpe-o. Tempere o frango ao seu modo.

Forre o fundo da panela de pressão com a cebola e coloque o frango.

Despedace um tablete de caldo knorr em um pouco de água e regue o frango.

Por cima do frango jogue um pouco de colorau e um pouquinho de pimenta.

Jogue o tomate picado.

Coloque três dedos de água na panela de pressão, a água tem que começar a molhar o frango.

Ligue a panela de pressão e deixe cozinhar por 20 minutos.

Descasque e corte as batatas em seis pedaços grandes e cozinhe em uma panela separada.

Retire as batatas quando estiverem macias.

Abra a panela de pressão e experimente o tempero.

Se estiver bem temperado, deixe por mais 15 minutinhos, senão, coloque mais tempero na água.

Sirva.

Para o frango ficar mais bonito, coloque em uma assadeira no forno a 180°C o frango, um pouco do caldo e as batatas e deixe por 15 minutos de um lado, vire o frango, coloque um pouquinho de orégano e deixe mais 15 minutos. Sirva com arroz branco, salada e purê.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/36509-frango-mineirinho-rapido-e-facil-na-panela-de-pressao.html>