

FRANGO DE PANELA DE PRESSÃO AO VINHO BRANCO

INGREDIENTES

10 coxinhas de frango
1 cebola cortada em cubinhos
1 dente de alho picado
500 ml de água
200 ml de vinho branco
2 tomates
1 cubo de caldo de galinha
sal a gosto
cebolinha a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque na panela de pressão as coxinhas de frango, a cebola cortada em cubinhos e o alho picado.

Deixe cozinhar em fogo alto por 15 minutos.

Nessa etapa inicial, não se adiciona água ou vinho branco.

Abra a panela de pressão e adicione aos poucos a água fervente juntamente com o caldo de frango. Dê uma leve misturada.

Quando o caldo der uma encorpada, adicione aos poucos o vinho branco e os tomates cortados em cubinhos e misture.

Deixe cozinhar até o caldo engrossar e adicione a cebolinha picada.

Adicione o sal a gosto.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38309-frango-de-panela-de-pressao-ao-vinho-branco.html>