

CUBINHOS DE PEITO DE FRANGO VAPT VUPT NA PRESSÃO SEM ÁGUA

INGREDIENTES

- 1 kg de peito de frango
- 1 saquinho de tempero sazón legumes
- 2 colheres (sopa) de molho pronto
- 3 dentes de alho
- 1 colher (sopa) de vinagre
- 2 colheres de sopa de óleo
- Pimenta-do-reino branca a gosto

MODO DE PREPARO

Lave e corte o peito de frango em cubinhos.

Tempere com o vinagre, o caldo de legumes, o alho picado e a pimenta-do-reino branca, reserve.

Aqueça levemente uma panela de pressão com fundo grosso (nas panelas mais finas ele queima) untada com as 2 colheres de óleo inclusive nas laterais que estarão em contato com o frango.

Coloque o frango temperado na panela bem distribuído e por cima o molho pronto.

Tampe a panela e quando começar à chiar mantenha em fogo alto por 7 minutos.

Retire do fogo e deixe sair a pressão.

Mexa bem, tampe novamente e coloque no fogo alto, quando começar a chiar deixe mais 5 minutos.

Deixe sair a pressão.

Está pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

[https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40150-cubinhos-de-peito-de-frango-vapt-vupt-na-pressao-sem-agua.ht
ml](https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40150-cubinhos-de-peito-de-frango-vapt-vupt-na-pressao-sem-agua.html)