FRANGO FÁCIL DA LÚCIA

INGREDIENTES

1,5 kg de coxa com sobrecoxa

1/2 cebola

4 dentes de alho

1 copo de água

1 cubo de caldo de galinha

1 colher de sopa de catchup (preferência para o picante)

1/2 colher de sopa de mostarda

3 colheres de molho de tomate pronto

sal, pimenta-do-reino, molho shoyu, molho inglês e molho de alho a seu gosto

MODO DE PREPARO

Antes você irá cortar, limpar toda gordura e retirar toda a pele do frango.

Depois, refogue a cebola e o alho, coloque os pedaços do frango no fundo da panela de pressão, vá mexendo pausadamente, para que dê uma leve corada.

Despeje em cima os molhos shoyu, inglês e de alho, mexa.

Acrescente o caldo de galinha, sal, pimenta do reino, o catchup e a mostarda, e mexa novamente.

Por fim, coloque a água e o molho de tomate, mexa mais uma vez.

Tampe a panela, quando der pressão marque 15 minutos e desligue.

Seu frango está pronto e deliciosamente macio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41582-frango-facil-da-lucia.html