

# FRANGO COM BATATAS ESPECIAL

## INGREDIENTES

2 coxas e sobrecoxas de frango

4 batatas picadas

1 cenoura em rodelas finas

1 cebola média picada

2 dentes de alho amassados

1 colher de molho de mostarda (opcional)

Óleo para fritar frango

Suco de um limão

Alecrim e sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Divida as partes do frango e tempere com sal e alho apenas.

Frite-os no óleo e pingue algumas gotas de água de vez em quando (pode ser na panela de pressão, para cozinhar as batatas posteriormente).

Quando o frango estiver frito, escorra o óleo, reserve o frango numa outra panela.

Na panela que o frango foi frito sempre sobra um pouco dos resíduos no fundo. Adicione nesta panela mais um fio de óleo, o alho amassado e a cebola picada, e refogue até ela ficar dourada. Coloque também o suco de limão e o molho de mostarda.

Acrescente as batatas picadas e a cenoura. Coloque um pouco de água.

Deixe cozinhar na pressão por 10 minutos.

Acrescente o frango já frito e salpique alecrim a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43975-frango-com-batatas-especial.html>