

FRANGO NA PRESSÃO COM BATATA

INGREDIENTES

- 2 colheres de sopa de azeite
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1 peito de frango grande, sem pele e ossos, cortado em cubos grandes (750 g)
- 2 cebolas picadas
- 3 dentes de alho picados
- Sal e pimenta-do-reino moída a gosto
- 1 lata de cerveja
- 1 folha de louro
- 300 g de batata bolinha cozida no vapor
- 1 colher de sopa de cheiro-verde picado

MODO DE PREPARO

- Na panela de pressão aqueça o azeite e a manteiga.
- Junte o frango e frite até dourar.
- Acrescente a cebola e o alho.
- Refogue por 5 minutos.
- Tempere com sal, pimenta, a cerveja e a folha de louro.
- Tampe e cozinhe após o início da pressão até o frango ficar macio.
- Desligue o fogo e espere sair a pressão para abrir a panela.
- Unte uma frigideira com manteiga e frite ligeiramente a batata.
- Tempere com sal e polvilhe o cheiro-verde.
- Sirva com o frango e o molho que formou no cozimento.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44856-frango-na-pressao-com-batata.html>