PEITO DE FRANGO PRÁTICO NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

1 bandeja de peito ou filé de frango congelado

2 tomates médios picados

1 cebola grande picada

2 colheres (sopa) de óleo

1 tablete de caldo de knorr galinha

sal a gosto

colorau a gosto (caso não tenha use 2 colheres de sopa de molho de tomate)

salsa a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes de uma só vez na panela de pressão.

Caso tenha e prefira, acrescente um pouco de orégano.

Tampe a panela de pressão e quando ela começar a sair o vapor, deixe ferver uns 8 minutos (cuidado para não ultrapassar muito este tempo).

Coloque num refratário junto com o caldo que criou e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45254-peito-de-frango-pratico-na-panela-de-pressao.html