# FRANGO COM AZEITE DE DENDÊ NA PANELA DE PRESSÃO

## INGREDIENTES

3 peitos de frango(depende de quantas pessoas vão degustar;eu fiz com três grandes)

2 cebolas cortadas em rodelas (pode ser cebola roxa)

2 tomates bem maduros cortados em rodelas (sem pele)

2 dentes de alho (ou massa pronta) 2 colheres de sopa

1 pimentão verde cortado em rodelas

Coentro (a gosto) eu coloquei bastante

Cebolinha verde (a gosto)

Salsinha a gosto

1 colher de sopa de óleo

3 colheres de molho inglês

1 colher de sopa de colorau

1/2 xícara de chá de molho de tomate(Pomarola)

2 colheres de sopa de maionese tradicional

4 colheres de azeite de dendê no capricho

1 xícara de água

Sal

## MODO DE PREPARO

Limpe os peitos com bastante limão, deixe descansar na água com vinagre por uns 10 minutos.

Soca os dentes de alho com uma colher de sopa de sal mistura com a maionese e passa no frango, deixe de lado.

Enquanto isso corte todos os ingredientes como citei lá em cima.

Pega a panela de pressão e coloca todo o azeite para esquentar.

Em seguida jogue a cebola e deixe fritar (bem douradinha, mas não queimada).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48007-frango-com-azeite-de-dende-na-panela-de-pressao.html