

# 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 rodela (pode ser cebola roxa)  
2 tomates bem maduros cortados em rodela (sem pele)  
2 dentes de alho (ou massa pronta) 2 colheres de sopa  
1 pimentão verde cortado em rodela  
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).

©2024 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>