

FRANGO FRITO INTEIRO

INGREDIENTES

- 1 frango médio
- 1 cebola grande
- 4 dentes de alho
- 2 caldos de galinha
- pimenta-do-reino
- pimenta-de-cheiro
- 1 litro de óleo

MODO DE PREPARO

Rale a cebola, os dentes de alho e os caldos de galinha, reserve.

Faça furos no frango com a faca, e depois passe no frango a mistura da cebola, do alho e caldo de galinha.

Coloque todo o óleo em uma panela de pressão logo em seguida coloque o frango com cuidado dentro da panela, coloque a tampa SEM a borracha.

Deixe fritar por 30 minutos em fogo médio se ainda não estiver dourado deixe mais 10 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48630-frango-frito-inteiro.html>