

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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