

FRANGO NA PRESSÃO SEM ÁGUA

INGREDIENTES

- 1 peito de frango limpo e cortado em cubos sem pele
- 1 tomate cortado em cubos
- 1/2 cebola cortada em rodelas finas
- 3 dentes de alho amassado
- sal a gosto
- 3 colheres (sopa) de extrato de tomate
- 1 colher (café) de manjericão
- 1 colher (café) de orégano
- 1 colher (sopa) de óleo
- 1 lata de ervilha

MODO DE PREPARO

Na panela de pressão coloque o óleo e o alho amassado deixe dourar e mexa em seguida para não queimar e grudar.

Em seguida,coloque a cebola deixe ficar transparente,mexa para não grudar e queimar e adicione o tomate.

Coloque o frango e adicione os demais ingredientes: manjericão, orégano, sal e o extrato de tomate e mexa.

Tampe a panela.Quando pegar a pressão abaixe o fogo e deixe por 15 minutos.

Após os 15 minutos desligue o fogo e aguarde sair a pressão.Abra a panela e adicione a ervilha.

Dica: sirva com arroz branco,feijão preto e salada de sua preferência.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51175-frango-na-pressao-sem-agua.html>