FRANGO DE PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

1 frango médio descongelado

1/2 cebola

1 cabeça de alho gde

sal a gosto

1 lata de óleo

sazón amarelo

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador a cebola, o alho, o sal e o sazón amarelo, reserve.

Lave muito bem o frango e tempere com os temperos batidos no liquidificador, coloque o frango em um escorredor de macarrão (com um recipiente por baixo) e leve à geladeira de um dia para o outro.

Em uma panela de pressão coloque toda a lata de óleo e deixe esquentar um pouquinho, coloque o frango dentro e tampe a panela.

Quando pegar pressão conte 15 minutos e desligue o fogo.

Deixe a pressão sair sozinha (não pode colocar a panela em baixo de água) abra a panela e com ajuda de um garfo grande vire o frango.

Tampe a panela novamente, quando pegar pressão conte mais 15 minutos e desligue o fogo, deixe a pressão sair novamente e retire o frango.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51718-frango-de-panela-de-pressao.html