FRANGO COM MORANGA NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango (cortado em cubos - tipo estrogonofe - temperados e reservados)

1 1/2 kg de moranga (descascada e cortada em cubos igual para doce, sem sementes)

50 g de manteiga culinária

2 dentes de alho picados

1 cebola picada

2 tabletes de caldo de galinha

1 xícara de chá de molho de tomate pronto

1 copo de requeijão

Salsinha e cebolinha a gosto

MODO DE PREPARO

Na panela de pressão coloque a manteiga o alho e a cebola, refogue.

Coloque alguns pedacinhos (reserve o restante) de frango, acrescente a moranga cortadas e cubinhos, coloque o caldo de galinha e deixe na pressão por 15 minutos.

Depois de cozida, bata até obter um creme, acrescente o restante do peito de frango e o molho de tomate, deixe por 10 minutos na pressão.

Para finalizar coloque o requeijão e a salsinha com a cebolinha.

Sirva com arroz branco e batata palha.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52202-frango-com-moranga-na-panela-de-pressao.html