FRANGO À LA ROBERTO

INGREDIENTES

1/2 kg de coxinha de asa de frango

2 cebolas grandes em rodelas

sal e pimenta do reino a gosto

1 xícara de cheiro verde picado

2 colheres de sopa de azeite

2 dentes de alho picados

1 xícara de água

MODO DE PREPARO

Colocar em uma panela de pressão o azeite e em seguida o frango, deixar fitar mexendo para não grudar no fundo da panela por 5 minutos.

Acrescentar uma cebola em rodelas o alho o sal e a pimenta.

Deixar amolecer a cebola até formar um caldo, colocar um pouco da água, metade da xícara, mexer e cozinhar por 5 minutos sobre pressão.

Resfriar a panela e abrir para colocar a outra cebola, colocar o restante da água e o cheiro verde. Levar ao fogo por mais 5 minutos sobre pressão.

Resfriar a panela e abrir e em fogo baixo por mais 5 minutos .

Sugestão: servir com arroz branco e batata sauté.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53054-frango-a-la-roberto.html