

FRANGO DE PRESSÃO (CRIADA POR RAFAEL MÓDOLO)

INGREDIENTES

- 1 kg de coxa e sobre coxa (temperado)
- 1 pimentão vermelho médio picado
- 1/2 pimentão verde picado
- 1/2 cebola picada
- 2 dentes de alho picado
- 2 tomates picado
- 50 g de molho de tomate
- algumas folhinhas de cheiro verde (se gostar)
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Na panela de pressão, coloque um pouco de óleo.

Colocar a cebola e o alho, para dourar.

Coloque o frango (já temperado pode ser somente com sal o tempero vem com o cozimento).

Adicione a água até cobrir o frango.

Adicione todos os outros ingredientes.

Mexa e prove até o sal estar do agrado, tampe a panela após pegar pressão, deixe cozinhar por 15 minutos.

Se optar um caldo mais grosso, deixe engrossar, com a panela aberta.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56308-frango-de-pressao-criada-por-rafael-modolo.html>