PEITO DE FRANGO NA PRESSÃO

INGREDIENTES

1 peito de frango grande

200 ml de vinagre (para higienizar o frango)

3 colheres (sopa) de páprica doce

100 ml de óleo

3 dentes de alho laminados

1 cebola média em rodelas

1 colher (sopa) rasa de açúcar mascavo

1 colher (sopa) de sal

6 tiras de pimentão

6 colheres (sopa) de molho de tomate ou ketchup

1 colher (sopa) rasa de mostarda

1 cenoura grande

2 batatas grandes

MODO DE PREPARO

Retire toda pele e gordura do peito

Ponha o peito limpo em uma tigela e regue com o vinagre, limpando o frango; deixe por 10 minutos

Escorra o vinagre

Corte o peito ao meio e depois, cada metade do peito em 3 partes, com osso ou sem (opcional)

Coloque na tigela com a páprica, enquanto coloca o óleo para esquentar na panela de pressão destampada

Descasque e corte a cebola

Descasque e corte o alho

Com o óleo quente, coloque com um garfo ou pinça de cabo longo e uma tampa na outra mão, cada pedaço de frango devagar

Coloque 3 pedaços e deixe fritar por 2 ou 3 minutos de cada lado

Acrescente o alho

Retire o frango e reserve

Coloque os outros 3 pedaços de frango da mesma forma e frite

Despreze a maior parte do óleo em um recipiente de vidro

Na panela de pressão que ficou com um pouco de óleo no fundo e com o alho, em fogo médio, coloque a cebola e o açúcar; refogue por uns 3 minutos

Coloque os frangos novamente

Coloque o sal por cima dos frangos, a mostarda, o molho de tomate, o pimentão e tampe a panela; deixe cozinhar por 12 minutos

Enquanto isso, corte os legumes

Desligue o fogo e deixe sair todo o vapor

Abra a panela coloque a cenoura, a batata, pitadas de sal e tampe novamente por mais 15 minutos

Após, desligue o fogo e espere sair todo o vapor

Abra e sirva

Utilize um recipiente de vidro com tampa para dispensar o óleo fora, sem causar danos ao meio ambiente

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9672-peito-de-frango-na-pressao.html