

FRANGO FRITO NA PANELA DE PRESSÃO, FICA COM UMA CASQUINHA DELICIOSA E É BEM PRÁTICO DE FAZER!

INGREDIENTES

- 1 frango inteiro de aproximadamente 1,5 kg
- 6 dentes de alho amassados
- 1/2 xícara (chá) de vinagre de vinho
- 1 colher (sopa) de sal
- 3 folhas de louro
- Pimenta vermelha picada a gosto
- 1 litro de óleo de milho para fritar

MODO DE PREPARO

Lave muito bem o frango e coloque-o em um recipiente.

Tempere com o alho, o vinagre, o sal, o louro, a pimenta e deixe descansar por 2 horas.

Em uma panela de pressão de 7 litros, aqueça o óleo e coloque o frango com o peito para baixo.

Feche a panela, retire o pino e deixe fritar por 30 minutos.

Abra a panela, vire o frango e deixe por mais 10 minutos.

Retire o frango e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13292-frango-frito-na-panela-de-pressao-fica-com-uma-casquinha-deliciosa-e-e-bem-pratico-de-fazer.html>