

# COXA DE FRANGO DE PANELA DE PRESSÃO, CROCANTE E DELICIOSA!

## INGREDIENTES

1 kg de coxas médias de frango

4 dentes de alho descascados

10 batatas bolinhas sem casca

1 e  $\frac{1}{2}$  xícara (chá) de azeite de oliva ou óleo para fritar

Sal

Cheiro-verde picadinho para salpicar

## MODO DE PREPARO

Acomode as coxas na panela de pressão, junte o alho, as batatas, o azeite ou óleo e sal a gosto. Tampe e cozinhe por 15 minutos após começar a apitar.

Libere a pressão para abrir a panela, retire as coxas e as batatas com cuidado e escorra bem. Salpique cheiro-verde e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13612-coxa-de-frango-de-panela-de-pressao-crocante-e-deliciosa.html>