

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 ½ 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.

©2024 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>