

COXA DE FRANGO CROCANTE DE PANELA DE PRESSÃO, A MELHOR DE TODAS!

INGREDIENTES

4 unidades de Coxa de frango média ou pequena

4 unidades de Batata média

4 dentes de alho

½ xícara de Azeite de Oliva extra virgem

sal a gosto

pimenta do reino a gosto

ervas aromáticas (opcional)

páprica doce ou ardida (opcional)

MODO DE PREPARO

Prepare sua coxa de frango frita na panela de pressão começando por descascar as batatas e também os dentes de alho. Corte as batatas em rodela de 1 cm de espessura e coloque na panela de pressão junto com os alhos e sal a gosto.

Tempere as coxas de frango com sal, pimenta e, se você quiser, também pode acrescentar algumas ervas aromáticas e páprica. Coloque na panela, regue com o azeite e cozinhe por 20 minutos em fogo baixo a partir do momento em que começa chiando.

Dica: Prefira usar coxas de frango pequenas ou médias porque demorarão menos tempo a cozinhar.

Retire a panela do fogo, deixe a pressão sair e abra a panela cuidadosamente para evitar que o óleo espirre. Verifique se o frango e as batatas estão cozinhados (se ainda estiverem crus deixe por mais 10-15 minutos). Retire as batatas e deixe o frango terminar de fritar sem a tampa ou com a tampa ligeiramente aberta.

Dica: Preste atenção à fritura do frango e vire-o de vez em quando, para evitar queimar.

Depois disso sua coxa de frango frita na panela de pressão está pronta! Se desejar pode levar ao forno alto até dourar. Acompanhe com uma salada verde simples e diga nos comentários o que achou desta receita saborosa.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13928-coxa-de-frango-crocante-de-panela-de-pressao-a-melhor-de-todas.html>