

COXA CROCANTE NA PANELA DE PRESSÃO, O MELHOR JEITO DE FAZER!

INGREDIENTES

- ½ litro de óleo de soja (para fritar)
- 1 maço médio de alecrim
- 3 colheres (chá) de sal
- 4 cebolas pequenas descascadas
- 8 coxas médias de frango limpas
- Alecrim para decorar

MODO DE PREPARO

Em cada coxa de frango espete um ramo de alecrim e ponha na panela de pressão.

Junte as cebolas, o sal e o óleo. Tampe e leve ao fogo por 35 minutinhos ou até o frango dourar e ficar com a pele crocante.

Retire do fogo e tire a pressão da panela e abra.

Retire o frango com cuidado e escorra bastante o excesso de óleo.

Sirva com as cebolas, azeitonas pretas e tomate cereja.

Decore com alecrim.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13982-coxa-crocante-na-panela-de-pressao-o-melhor-jeito-de-fazer.html>