

# FRANGO FRITO NA PANELA DE PRESSÃO! RÁPIDO, PRÁTICO E DELICIOSO!

## 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14317-frango-frito-na-panela-de-pressao-rapido-pratico-e-delicioso.html>