Peito de frango na pressão (sem água)

www.receitasdafia.com/receitas/peito-de-frango-na-pressao-sem-agua

Surpreenda a família sem muito trabalho com esse frango delicioso na panela de pressão.

Peito de frango na pressão (sem água)

60 min 8 porções

Ingredientes

- 2 peitos de frango
- 1 colher (café) de sal
- 1 colher (café) Pimenta-do-Reino
- Colorau a gosto
- 1 cebola
- 3 batatas lavadas
- 3 colheres (sopa) de maionese
- 50 gramas de queijo ralado
- 1 tablete de caldo de galinha

Modo de Preparo

1. Limpe os peitos de frango e tempere com sal, pimenta-do-reino e o colorau.
2. Reserve.
3. Em seguida, na panela de pressão refogue levemente a cebola.
4. Coloque os peitos de frango, refogue mais um pouco com o tablete de caldo de galinha.
5. Tampe a panela, deixe pegar pressão, em seguida diminua o fogo e conte 15 minutos.
6. Descasque as batatas e corte em aproximadamente 3 pedaços cada.
7. Tire a pressão da panela (não acelere esse processo), abra a tampa, vire os peitos e adicione as batatas, a maionese e o queijo parmesão.
8. Tampe a panela, quando pegar pressão novamente, diminua o fogo e conte mais 10 minutos.
9. Pronto.
10. Sirva com arroz branco.