

ASINHA COZIDA COM COUVE E BATATINHA

INGREDIENTES

asas de frango (tulipa e/ou coxinhas)

5 folhas de couve

5 batatas

óleo

cebola a gosto

2 sachês de tempero pronto para aves

2 copos de água

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas

Coloque o frango na panela com o óleo e a cebola

Coloque na panela de pressão um pouco de óleo e a cebola picada

Coloque as batatas na panela, dois saquinhos do tempero de aves e dois copos de água

Feche a panela e deixe na pressão por 5 minutos

Abra a panela com cuidado e acrescente as folhas de couves cortadas em fatias

Mexa e feche a panela

Deixe por mais 5 minutos

Sirva

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/12225-asinha-cozida-com-couve-e-batatinha.html>