FRANGO COZIDO COM AÇÚCAR

INGREDIENTES

1 kg de coxa e peito de frango

2 pimentões

2 cebolas

4 colheres (sopa) de vinagre

3 colheres (sopa) de açúcar

coentro a gosto

pimenta-do-reino a gosto

tempero baiano a gosto

1 sachê de tempero pronto

4 colheres de massa de tomate

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha coloque as coxas e o peito de frango

Bata um pimentão e uma cebola no liquidificador

Coloque em cima das coxas e do peito de frango

Acrescente a massa de tomate e reserve

Leve uma panela de pressão ao fogo com óleo

Pique uma cebola inteira, um pimentão, coentro e deixe dourar

Depois que os ingredientes estiverem dourados, acrescente o açúcar e três colheres de água; mexa até que o açúcar fique dourado; não deixe muito tempo para o açúcar não queimar

Quando açúcar estiver no ponto, acrescente o vinagre e deixe ferver por 2 minutos

Acrescente o frango mexa junto com os ingredientes da panela, deixe dourar um pouco

Acrescente a pimenta do reino, o tempero baiano, sal e um sachê de tempero pronto

Adicione água sem cobrir o frango para não ficar aguado; tampe a panela de pressão e conte 45 minutos

Após os 45 minutos veja se está no ponto e sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11562-frango-cozido-com-acucar.html