FRANGO DE PANELA AGRIDOCE DA MANÔ

INGREDIENTES

1 kg de frango sem osso cortado em cubos (ou 1 kg de carne)

3 colheres de mel

shoyo a gosto

mostarda preta a gosto

orégano a gosto

sal a gosto

pimenta preta a gosto

salsinha e cebolinha a gosto

manteiga pra fritar

1 pedaço de gengibre

tomate a gosto

alho a gosto

cebola a gosto

1 pimentão verde

4 cenoura em rodelas

MODO DE PREPARO

Em um pote acrescente o mel, shoyo e a mostarda

Tempere o frango com a mistura do pote e com sal

Coloque a manteiga na panela de ferro e acrescente o frango (reservando o molho)

Frite o frango

Quando estiver dourando e o fundo da panela ficando preto, acrescente o alho

Coloque o molho para ir desgrudando o fundo preto da panela

Repita essa operação algumas vezes

Acrescente a cebola, o pimentão, a cenoura e por último o tomate

Frite bem tudo e acrescente aos poucos a água

Acrescente água todas as vezes que secar, até formar bastante molho e a cenoura estiver bem molhinha

Depois com o fogo desligado, jogue a salsa e a cebolinha por cima

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11977-frango-de-panela-agridoce-da-mano.html