

FRANGO À PASSARINHO / DRUMETE / COXA E SOBRECOXA AGRIDOCES PERFEITO DA DUDA

INGREDIENTES

Fiz essa quantidade pra 1kg de frango, mas ficaria melhor para 2kg

Marinada:

3 cebolas

cheiro verde à gosto (coloquei 1/3 de um maço +ou-)

Um tomate grande inteiro

Suco de 3 laranjas

2 limões (um pra lavar o frango e um pra marinada)

Azeite, temperos e sal à gosto

(Usei entre outros curry e colorau, mas no lugar do colorau pode ser páprica picante ou defumada, vai ficar até melhor)

Depois de tudo batido no liquidificador adicionar

4 dentes de alho picados e levar pra marinhar 24h (se não der pode ser por 30min/1h)

2kg de frango

3 colheres de maionese

2 colheres de mel

1 colher de sopa de shoyo

+2 colheres de sopa de mel ou 1/2 copo de coca cola comum ou 3 colheres de sopa de açúcar mascavo, mas se não tiver nenhum desses não deixa de fazer! Usa açúcar comum mesmo!

MODO DE PREPARO

(Pode ser drumete, frango à passarinho, coxa e/ou sobrecoxa e acredito que fique bom tbm pra um frango inteiro ou até pra um Peru, etc)

Coloca para marinhar um dia antes na geladeira

Quando for fazer, "pesca" o frango e peneira a marinada

Reservar a parte coada para o molho e o bagaço mistura com 3 colheres de maionese, azeite e 2 colheres de mel e colocar no Frango, coloca no forno ou air fryer, virando na metade do tempo em ambos.

O molho vai pra frigideira com shoyo e algo para adoçar, pode ser 2 colheres de mel, 1/2 copo de coca cola comum ou 3 colheres de sopa de açúcar mascavo, não fica muito doce, confia. Hahahah

Reduz esse molho!! Deixa ferver bem até ficar grossinho, intenso e maravilhoso! hahahah

Depois do frango pronto, despeja o molho por cima, cheiro verde fresco picado e alho torrado ou gergelim preto e branco salpicados!

Bom apetite!!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12968-frango-a-passarinho-drumete-coxa-e-sobrecoxa-agridoce-perfeito-da-duda.html>