

FRANGO AO MOLHO DE LARANJA E CERVEJA

INGREDIENTES

1 frango inteiro
1 limão
5 dentes de alho amassados
10 g de gengibre ralado
500 ml de suco puro de laranja sem açúcar
2 cebolas grandes picadas
2 pimentões picados sem sementes
1 talo de aipo
10 tomates batidos no liquidificador sem sementes e pele
250 ml de cerveja clara de sua escolha
Sal a gosto
Pimenta a gosto
Cheiro verde e salsinha a gosto
1 litro de óleo comum para fritar

MODO DE PREPARO

Corte o frango, tire toda a pele e corte em 8 pedaços.
Em seguida, lave bem com limão e água abundante, e reserve.
Em um recipiente, bata o alho até que fique uma pasta com um pouco de óleo, sal e pimenta a gosto.
Misture o alho aos pedaços de frango e deixe marinar por 2 horas.
Após esse tempo, frite o frango até ficar bem dourado, e reserve.
Em uma panela, coloque a cebola picada e o pimentão picado, e quando ambos estiverem douradinhos, adicione o tomate batido e o suco de laranja, e espere ferver.
Em seguida adicione os pedaços de frango, uma vez que esteja tudo fervido.
Corrija o sal, se necessário, acrescente os pés de frango e, por último, a cerveja.
Espere o molho reduzir um pouco para servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16007-frango-ao-molho-de-laranja-e-cerveja.html>