

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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