

FRANGO PIRI-PIRI

INGREDIENTES

- 2 colheres (sopa) de azeite virgem extra
- 1 colher (chá) de paprika fumada
- 1/2 colher (chá) de tomilho fresco picado
- 1 dente de alho grande, esmagado
- 8 coxas de frango desossadas (pele sobre), bem aparado
- sal marinho e pimenta preta moída no chão
- para o piri piri molho
- 1 cebola vermelha grande, descascada e cortada ao meio
- 2 tomates maduros, divididos pela metade
- 3 dentes de alho
- 4 pimentões frescos longos
- 1 colher (sopa) de vinagre de vinho tinto
- 3 colheres (sopa) de azeite extravirgem, mais extra para griddling
- 2 raminhos de tomilho
- 1 colher (chá) de páprica fumada

MODO DE PREPARO

Misture 1 colher de sopa de azeite com o páprica, tomilho e alho e sal e pimenta, em seguida, esfregue todo o lado da carne das coxas de frango.

Coloque uma frigideira pesada de grande porte em fogo médio.

Adicione o óleo restante para a panela, em seguida, adicione as coxas de frango, pele para baixo.

Reduza o calor para muito baixo e cozinhe por 20 a 30 minutos até que a pele é agradável e crocante. Não tocá-los enquanto eles estão cozinhando ou agitar a panela, basta deixá-los sozinhos e você vai produzir a pele mais fantástica crisp e carne suculenta.

Vire as coxas de frango e deixe descansar na panela com o calor desligado por 10 minutos antes de esculpir em fatias.

Enquanto isso, faça o piri piri molho.

Coloque uma assadeira em fogo alto enquanto você atira a cebola, os tomates, o alho e os pimentões em um pouco de óleo.

Quando a panela estiver fumaça quente, adicione os legumes e char de todos os lados até amolecida e caramelizada.

Transfira para um processador de alimentos juntamente com o vinagre, azeite, tomilho e páprica e processar até

ficar homogêneo.

Tempere a gosto com sal e pimenta.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17925-frango-piri-piri.html>