

FRANGO AO MOLHO DE CACAU

INGREDIENTES

2 pimentas dedo-de-moça secas
4 tomates (cerca de 300 g)
2 cebolas (100 g)
2 dentes de alho
30 g de amendoim
30 g de amêndoas
1 pitada de cravo em pó
2 colheres (chá) de canela
3 colheres (sopa) de azeite de oliva
400 ml de caldo de galinha
50 g de cacau
sal
pimenta
6 peças de coxa com sobrecoxa de frango (cerca de 2 kg)
2 colheres (chá) de gergelim

MODO DE PREPARO

Frite as pimentas dedo-de-moça em uma frigideira em fogo alto e sem óleo por cerca de 1 minuto.
Depois reserve-as em um recipiente com água quente por cerca de 30 minutos.
Com ajuda de um garfo, mantenha os tomates sobre o fogo para remover a pele e depois retire as sementes.
Usando um "mixer" ou liquidificador, bata os tomates com um pouco de água para obter uma pasta e reserve.
Também com auxílio de um "mixer" ou liquidificador triture as amêndoas com o amendoim.
Pique e misture a pimenta (que estava na água quente), a cebola e o alho e por fim adicione a canela e o cravo.
Leve esta mistura para uma panela com o azeite e deixe fritando por cerca de 2 minutos.
Adicione a pasta de tomate e aguarde mais 2 minutos.
Então, adicione o caldo de galinha e cozinhe em fogo médio por 20 minutos até reduzir e se tornar uma pasta.
Depois que o caldo estiver grosso, adicione o cacau e cozinhe por mais 5 minutos.
Prove e corrija o sal e a pimenta.
Tempere as peças de frango com sal e pimenta.
Disponha as peças em uma assadeira e regue com o molho.

Coloque a assadeira no forno preaquecido e asse em fogo médio até que o frango esteja cozido por dentro.

Enquanto o frango estiver no forno, toste levemente o gergelim em uma frigideira.

Sirva o frango com gergelim por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19432-frango-ao-molho-de-cacau.html>