

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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