

FRANGO NO AÇÚCAR SUCULENTO

INGREDIENTES

1 a 2 kg de coxa e sobrecoxa
pimentão vermelho
coentro a gosto
2 colher (sopa) de açúcar
2 colher (sopa) de orégano
3 tomates
tempero baiano
folha de louro
sal a gosto
alho a gosto
limão a gosto
óleo a gosto
cebola a gosto

MODO DE PREPARO

Lave e limpe o frango, tempere o limão, o alho, o tempero baiano e reserve.

Em uma panela, aqueça o óleo, adicione o açúcar e deixe dourar.

Coloque o frango junto com o tempero marinado e deixe fritas dos dois lados até pega a cor.

Coloque os tomates, o pimentão, o orégano, o coentro, o sal, as folhas de louro e refogue.

Cubra o frango com água e deixe cozinhar, quando o frango estiver secando a água e desligue.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21645-frango-no-acucar-suculento.html>