

FRANGO DOURADO COM RAPADURA

INGREDIENTES

4 coxas e 4 sobrecoxas de frango sem pele ou 1 frango inteiro cortado em pedaços

1 cebola grande

1/2 pimentão cortado

1 colher (sopa) de óleo

3 colheres (sopa) de rapadura triturada ou açúcar mascavo

sal e pimenta a gosto

molho inglês a gosto

1 colher (sobremesa) de amido de milho

MODO DE PREPARO

Cortar a cebola e o pimentão em fatias.

Numa panela, coloque o óleo (prefiro de girassol ou canola) e a rapadura triturada, mexendo até dourar (cuidado para não queimar).

Coloque os pedaços de frango e vire-os para que dorem por igual.

Quando estiverem todos dourados, acrescente o molho inglês, a cebola e o pimentão.

Mexa um pouco e acrescente água suficiente para cobrir o frango.

Coloque sal e pimenta, aos poucos, até que esteja do seu agrado.

Quando o frango estiver cozido, retire os pedaços e reserve em uma travessa.

Na mesma panela em que ficou o molho com os pedaços de cebola e pimentão, acrescente o amido de milho dissolvido em um pouco de água e deixe ferver para espessar.

Se necessário, acrescente um pouco mais de sal ou pimenta ao molho.

Cubra os pedaços do frango com esse molho ou sirva-os separados.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31841-frango-dourado-com-rapadura.html>