FRANGO DA TIA SÔ

INGREDIENTES

1 kg de coxas da asa de frango

5 dentes de alho amassados com sal

1/3 de uma cebola média picada

2 colheres e 1/2 de açúcar cristal ou refinado

óleo para refogar

1 tomate médio picado

2/3 colher (de sopa) de cebolinha picada

2/3 colher (de sopa) de salsinha picada

2/3 de xícara de água

3 colheres de sopa de massa de tomate

Sal a gosto (se não tem experiência, use 1 colher de chá no alho e 1 colher de chá no molho, se no fim da receita não estiver ao seu gosto, adicione mais)

Pimenta vermelha picada a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola e adicione o alho quando ela começar a ficar transparente.

Quando os dois começarem a dourar, adicione o açúcar.

Quando o açúcar estiver levemente caramelizado, adicione o frango e mexa por dois minutos (crostas de açúcar irão se formar, não se preocupe em quebrá-las).

Adicione a água, o sal, a massa de tomate e deixe na pressão por 10 minutos.

Adicione salsinha, cebolinha, tomate e pimenta e deixe por mais 5 minutos na pressão (se necessário, coloque mais água).

Sirva com arroz e salada de couve.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32077-frango-da-tia-so.html