

FRANGO DOURADO NO AÇÚCAR E NA PRESSÃO

INGREDIENTES

- 1 kg de frango (coxinha da asa / meio da asa / coxa)
- 1 colher de sopa de óleo
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 tablete de caldo knorr ao seu gosto (melhor "bacon e louco")
- 1 xícara de água

MODO DE PREPARO

Tempere o frango ao seu gosto (ao alho e sal também fica uma delícia), deixe repousar por uns dez minutos. Lembre-se o caldo Knorr já contém sal, então cuidado para não salgar demais. Em uma panela de pressão coloque a colher de sopa de óleo e açúcar, mexendo sempre para não queimar.

Quando o açúcar estiver moreninho adicione o frango e continue mexendo até o mesmo ficar bem douradinho.

Lembre-se o segredo é sempre dar uma mexida no frango (use uma colher de pau para evitar arranhar o alumínio da panela).

Quando o frango estiver bem moreninho adicione uma xícara de água, nada mais do que isso e tampe a panela, quando começar a fazer o barulho de pressão conte doze minutos, pode ser em fogo médio/alto dependendo do fogão.

Deixe a pressão sair, destampe e leve ao fogo de novo somente para engrossar o caldo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33475-frango-dourado-no-acucar-e-na-pressao.html>