

FRANGO AO MOLHO PICANTE

INGREDIENTES

- 1 colher de sobremesa de mix de pimentas (do reino, dedo de moça, síria)
- suco de 2 limões sicilianos
- suco de 1 laranja
- 2 colheres de sopa de mel
- 800 g de peito e sobrecoxa
- 3 colheres de sopa de azeite
- 4 dentes de alho inteiros
- 1 ramo de alecrim

MODO DE PREPARO

Em uma tigela pequena, misture o sal, as pimentas, o suco de um limão e meio, o suco de laranja e o mel.

Tempere o frango com a mistura acima, cubra com filme plástico e leve à geladeira por no mínimo 30 minutos.

Em uma frigideira aqueça o azeite e doure o frango, junte o alho, o alecrim, as rodela do meio limão restante e refogue.

Despeje aos poucos a marinada e cozinhe até o frango ficar macio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35540-frango-ao-molho-picante.html>