

# FRANGO COM MEL E PIMENTA

## INGREDIENTES

1 kg de tulipas ou coxinhas (drumet) de frango  
360 g mel karo (glucose de milho)  
150 ml de molho de pimenta vermelha (verificar quantidade de sódio)  
10 dentes de alho  
1 porção de ervas (orégano, alecrim ou manjerona)  
2 cenouras médias  
sal  
azeite

## MODO DE PREPARO

### FRANGO:

Frango: Tempere o frango com sal e nada mais.  
Leve para assar em forno preaquecido e em temperatura média.

### COBERTURA:

Cobertura: Misture o mel com o molho de pimenta.  
Vá provando para conferir se está agradável ao seu paladar, mais ou menos picante.  
Prepare a quantidade de molho proporcional a quantidade de frango.  
Para 1 kg de frango utilize 1/3 do mel na embalagem de 360 g.  
Pique o alho, aqueça uma frigideira com pouco azeite e doure o alho.  
Após fritar o alho acrescente uma erva de sua preferência, misture e reserve em um prato.  
Após o frango estar assado mergulhe no mel e em seguida polvilhe o alho frito com ervas que vão grudar no molho.  
Rale as cenouras, decore o prato e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37043-frango-com-mel-e-pimenta.html>