

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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