

FRANGO COM AÇÚCAR

INGREDIENTES

1 frango grande inteiro cortado em pedacos medios

6 dentes de alho amassados com sal

3 colheres de sopa de olho

O açúcar uma quantidade para forrar o fundo da panela

Use de preferencia uma panela de alumínio, assim fica mais facil de ver a cor que está ficando o açúcar

MODO DE PREPARO

Coloque a panela no fogo para aquecer e coloque o açúcar.

Deixe o açúcar ficar caramelizado um pouco escuro, mas não deixe queimar.

Coloque o alho e o óleo, mexa para misturar tudo.

Em seguida coloque o frango todo, use colher de pau para mexer o frango e tampe.

Deixe cozinhar só com a água que o frango solta.

Pode colocar outros temperos, mas não muito, porque perde o sabor.

O frango com açúcar fica com sabor de frango caipira

Pode acompanhar arroz branco, feijão carioca, pão com alho e tambem abacaxi cortados em rodelas com canela assado no forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37371-frango-com-acucar.html>