

FRANGO À PASSARINHO COM CATCHUP CASEIRO

INGREDIENTES

FRANGO:

Frango: 15 pedaços de frango cortados a passarinho

1 xícara de farinha de trigo

1 copo de sumo de limão

1 cebola ralada

5 dentes de alho amassados com sal

pimenta-do-reino a gosto

CATCHUP:

Catchup: 4 tomates bem maduros

1 cebola cortada em cubos

4 dentes de alho cortados em lâmina

sal a gosto

4 colheres de azeite de oliva

8 colheres de vinagre

6 colheres de açúcar se possível moreno

orégano

salsa ou coentro

pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

FRANGO:

Frango: Tempere com a cebola, o alho, o limão e a pimenta, reserve.

Um pouco antes de fritar acrescente a farinha de trigo.

Tampe e balance bem a bacia para que misture a farinha ao frango.

Frite em óleo bem quente no início e depois baixe o fogo.

Quando estiver dourado e só tirar.

Pode servir sobre folhas de alface, acompanhado de batatas fritas e o catchup.

CATCHUP:

Catchup: Em uma panela coloque o azeite, a cebola, o alho, os temperos, a pimenta e o vinagre.

Deixe por 15 minutos em fogo baixo até que se caramelize a cebola.

Adicione os tomates cortados e o açúcar.

Deixe por mais 30 minutos, retire do fogo e triture no liquidificador.

Passa pela peneira, coloque numa tigela e sirva com o frango.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38946-frango-a-passarinho-com-catchup-caseiro.html>