

FRANGO À MODA KUKALUCAS

INGREDIENTES

5 coxas e sobrecoxas de frango sem pele
1 colher de sopa açúcar
1 colher de sopa açafreão
1 colher de chá cominho
1 colher de chá pimenta-do-reino
2 colheres de sopa de óleo
4 dentes de alho picados e amassados
1 cebola grande picada em cubinhos
1/2 xícara de chá cebolinha picada
1/2 xícara de chá salsinha picada
2 copos de água (500 ml)
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Limpe e corte as coxas entre as juntas.

Tempere com sal e reserve.

Em uma panela grande doure o alho no óleo, após retire da panela e reserve.

Salpique o açúcar em todo o fundo da panela e deixe escurecer.

Coloque os pedaços de frango cuidadosamente, quando dourar um lado vire cada pedaço até que doure o outro lado também.

Acrescente a cebola, misture até dourar.

Salpique o açafreão, o cominho e a pimenta-do-reino e misture bem.

Adicione a água e deixe ferver por 20 minutos.

Apague o fogo e salpique a cebolinha, a salsinha e o alho dourado e misture.

Sirva com arroz branco e polenta à moda Kukalucas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39077-frango-a-moda-kukalucas.html>