

FRANGO AMARELINHO

INGREDIENTES

1 kg frango (pode ser coxas e sobrecoxas, peito, frango a passarinho) pedaços de sua preferência

1/2 copo de vinagre

suco de 1 limão

4 dentes de alho amassados

azeite de oliva a gosto (pode usar outro de sua preferência)

1 colher de sopa de açafrão

1 cebola cortada em tirinhas finas (pode ser ralada também)

1/2 copo de salsinha e cebolinha bem picados

1 sachê de sazón sabor bacon

1 copo de água

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Retire as peles do frango pra ficar mais light, mas se preferir pode usar com as peles. Coloque o frango em uma bacia e adicione o vinagre.

Complete com água para lavar o frango por uns 2 minutos.

Deixe escorrendo para retirar o excesso de água e não ficar azedo pelo vinagre.

Tempere o frango com o suco de limão, o alho, azeite de oliva a gosto, o açafrão e o sazón sabor bacon. Deixe descansar ao menos umas 3 horas para o frango pegar sabor. Eu prefiro deixar de 1 dia para o outro. Em uma panela grande (eu prefiro panela de ferro) coloque azeite a gosto e frite as cebolas cortadas fininhas ou raladas, até dourar.

Adicione o frango e deixe fritar um pouco.

Adicione a água da vasilha em que o frango estava temperado.

Deixe o frango cozinhar em fogo médio.

Mexa de vez em quando. Deixe cozinhar até secar a água e adicione a salsinha e cebolinha. Mexa rapidamente e desligue o fogo. Fica com um molhinho no fundo da panela.

Sirva acompanhado de batatas ou arroz e uma salada verde.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39814-frango-amarelinho.html>