FRANGO DOURADINHO

INGREDIENTES

6 pedaços de sobrecoxa sem a pele

alho

limão

sal a gosto

2 folhas de louro

pimenta-do-reino em pó opcional

óleo

5 colheres de sopa de açúcar para dourar

MODO DE PREPARO

Retire a pele da sobrecoxa e lave a seu modo.

Faça um pequeno corte no centro da sobrecoxa até pegar o osso.

Tempere com os ingredientes e deixe no tempero por uns minutos.

Pegue uma panela e coloque o óleo, quando estiver quente coloque o açúcar e deixe dourar.

Quando estiver dourado assente os pedaços do frango com os temperos e vai virando com uma colher de pau.

Vá acrescentando o tempero restante sobre o frango.

Tudo feito em fogo baixo, tampe a panela e abra sempre para dar uma olhadinha.

Estará pronto quando ficar bem macia.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40424-frango-douradinho.html