

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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