FRANGO ASSADO NA CATUABA

INGREDIENTES

4 coxas de frango, com sobrecoxas

1 pimentão verde

1 pimentão vermelho

2 cebolas

4 batatas médias

1 copo de catuaba

1 xícara de vinagre

alho

sal

açúcar

extrato de tomate

pimenta do reino

coloral

cebolinha

salsinha

MODO DE PREPARO

Faça alguns poucos cortes transversais no frango, para facilitar a absorção do tempero.

Tempere com alho, sal, pimenta do reino, cebolinha e salsinha.

Corte 1 cebola em rodelas e junte ao vasilhame como frango.

Junte o vinagre e a catuaba e massageie a carne.

Reserve na geladeira por 30 minutos.

Corte a outra cebola em lascas grandes.

Descasque as batatas e corte-as ao meio.

Corte os pimentões em tiras grossas.

Monte tudo na assadeira, colocando também o caldo do tempero do frango.

Cubra com papel alumínio e deixe assar, em forno médio, por 40 minutos.

Tire o papel alumínio, salpique um pouco de coloral e um pouco de açúcar por cima da pele do frango, isso garantirá o dourado e a crocancia, além de cortar a acidêz.

Pincele extrato de tomate, também na pele do frango.

Deixe dourar, entre 20 e 30 minutos, banhando o frango com o caldo do tempero, de vez em quando.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42279-frango-assado-na-catuaba.html