

## MOLHO PARA FRANGO ASSADO

### INGREDIENTES

1 dente de alho

1/2 cebola pequena

1 tomate pequeno

1/2 lata de massa de tomate

2 colheres de margarina ou manteiga

1/2 tablete de tempero para frango

1 pitada de cominho

1 pitada de curry

1 pitada de pimenta-do-reino moída

1/2 limão

orégano a gosto

### MODO DE PREPARO

Para um frango inteiro:

Em uma frigideira derreta a margarina. Frite o alho e a cebola nela. Acrescente o tempero e em seguida a massa de tomate e o tomate. Tampe a frigideira e deixe borbulhar até que a casca dos tomates soltem.

Esprema o limão e o coloque na frigideira junta da pimenta do curry e do cominho.

Deixe ferver por mais alguns instantes e derrame-o no frango já assado.

Se quiser salpique orégano por cima do molho já no frango.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42587-molho-para-frango-assado.html>