

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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