

FRANGO DOURADO COM AÇÚCAR

INGREDIENTES

1 kg de frango grande inteiro

Ervas finas (a gosto)

1 cabo de colher de açúcar

Óleo

3 dentes de alho

1 cebola grande em rodela

Sal a gosto

Salsa e/ou coentro a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com o sal e a erva-fina, reserve-o.

Em uma panela que caiba todo o frango, aqueça o óleo e em seguida acrescente o açúcar e deixe dourar (sem deixar ficar muito escuro)

Com o açúcar já dourado, junte o alho e deixe fritar alguns minutos e acrescente a cebola e refogue-a.

Junte o frango e o recheie até que fique bem douradinho

Acrescente água para o cozimento, deixe que o caldo fique bem grosso, acrescente a salsa e o coentro e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48494-frango-dourado-com-acucar.html>