FRANGO ENSOPADO DIFERENTE – COM AÇÚCAR QUEIMADO

INGREDIENTES

1 frango inteiro (em pedaços e temperado a gosto, com pouco sal, alho, pimenta etc)

4 colheres de óleo

1 cebola grande picada em pedaços pequenos

2 colheres de azeite

1 colher (sopa) rasa de açúcar

1 cubinho de caldo de galinha

3 xícaras de água

Salsinha e cebolinha verde a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande, frite o frango no óleo quente até que os pedaços fiquem douradinhos. Tire-os da panela e reserve-os. Aproveite a sobra dessa panela, adicione 2 ou 3 xícaras de água e dissolva o cubinho de caldo, até formar um bom caldo de galinha (reserve).

Em outra panela aqueça o azeite, coloque o açúcar e deixe-o aquecer até ficar semelhante a uma calda para pudim (caramelo). Logo em seguida, adicione os pedaços do frango e a cebola, e vá mexendo sempre, para que todos os pedaços fiquem impregnados do caramelo. Em seguida, cubra o frango com o caldo e deixe cozinhar em fogo médio. Ao final, quando o frango estiver cozido, confira o sal e depois coloque a salsinha e a cebolinha. Sirva com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49285-frango-ensopado-diferente-com-acucar-queimado.html