# FRANGO AO MOLHO DE MAMÃO

## INGREDIENTES

1 bandeja de coxa ou sobrecoxa de frango

1 unidade de mamão papaia

tempero para aves, peixes e arroz de sua preferência

2 colheres (sopa) de curry

1 colher (sopa) de orégano

2 colheres (sopa) de catchup

1/2 xícara de maionese light

1/2 de 1 cebola média

## MODO DE PREPARO

### PARA O MOLHO:

Para o molho:Em uma bandeja coloque os pedaços do mamão papaia sem sementes (em cubinhos) amasse-os até formar uma pasta uniforme, acrescente o catchup e a maionese e misture bem.

Após, mergulhe pedaço por pedaço dos frangos no molho e os coloque um refratário forrado com papel alumínio, depois de colocar todos os pedaços no refratário tampe com papel alumínio e coloque no forno durante 35 minutos em forno a 180º C a 230º C.

Em seguida, retire o papel-alumínio de cima e deixe-os dourar por mais 10 minutos.

Está pronto para servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49976-frango-ao-molho-de-mamao.html