

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>