

FRANGO AO FORNO COM BARBECUE

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 1 cebola cortada em rodelas

2 col(sopa) açúcar

75 ml de vinagre branco

2 colheres (sopa) de molho inglês

2 colheres (sopa) de molho soja

1 colher (sobremesa) de molho de pimenta

2 colheres (sopa) de mostarda

3 colheres (sopa) de extrato tomate

2 colheres (sopa) de catchup

100 ml de água

MODO DE PREPARO

Tire o excesso de pele do frango deixando uma capa apenas na parte de cima.

Em um refratário, coloque o frango e tempere com sal e pimenta a gosto e leve ao forno para cozinhar por 25 minutos.

Em uma panela, prepare o molho refogando com fio de azeite a cebola.

Acrescente o açúcar e mexa até derreter, mas não deixe queimar.

Acrescente então o vinagre, os molhos, a mostarda, o catchup e o extrato.

Misture bem e junte a água. Deixe ferver.

Deixe esfriar e bata no liquidificador. Reserve.

Tire o excesso de líquido liberado pelo frango e jogue o molho sobre os pedaços de coxa e sobrecoxa.

Volte para forno por mais 20 minutos.

Sirva com arroz.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50090-frango-ao-forno-com-barbecue.html>