FRANGO AO MOLHO DELÍCIA

INGREDIENTES

1 frango cortado em pedaços,preferência coxa,sobrecoxa,peito,asa.

1 pacote de creme de cebola ou 01 cebola ralada

1 caixa de creme de leite

1/2 bisnarga de catchup

1/2 sachê de maionese

1/2 bisnarga de mostarda

1/2 vidro de molho shoyu ou molho inglês

Sal a gosto

Se for usar o creme de cebola cuidado, pois o mesmo já contém sal

MODO DE PREPARO

Em um refratário fundo coloque os pedaços de frango e coloque o creme de cebola ou cebola ralada e um pouco de sal. Misture bem.

Após ter misturado vá acrescentando os molhos o creme de leite, o catchup,a maionese,a mostarda e o molho shoyu ou molho inglês.Misture bem até ficar bem homogêneo os molhos.

Cubra com papel alumínio,faça pequenos furos com palito de dente e leve ao forno.Deixe com o papel aluminio por cerca de 15 a 20 minutos.

Retire o papel aluminio e deixe por mais 20 a 30 minutos.

Fica um molho muito saboroso e o frango chega a se soltar do osso.

Fica bem macio.

Acompanhar com arroz branco e purê de batatas.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52607-frango-ao-molho-delicia.html