

COXA E SOBRECOXA DOURADINHA

INGREDIENTES

1 kg de coxa e sobre coxa

2 cebolas medias

1 colher de sopa de açúcar

2 dentes de alho

Sal

Óleo

Vinagre

Temperos a gosto (orégano, pimenta-do-reino, cominho e cheiro verde desidratado)

MODO DE PREPARO

Em um recipiente coloque as coxas e sobrecoxas já separadas, tempere com sal, vinagre, alho, 1 cebola picada e os temperos a gosto, reserve por uns 15 minutos.

Em uma panela média pique a cebola, adicione um pouco de óleo e deixe a cebola queimar (ela tem que ficar realmente pretinha).

Quando a cebola já estiver escura adicione o açúcar e mexa até derreter, coloque o frango e deixe cozinhar, se necessário adicione um pouco de água, para cozinhar, aos poucos, em fogo baixo, virando de vez em quando.

Espete com um garfo para ver se está macio, deixe-o bem sequinho com bem pouquinha água, quase nada mesmo.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53017-coxa-e-sobrecoxa-douradinha.html>