FRANGO AO MOLHO DOCE SUAVE

INGREDIENTES

1 peito de frango medio

2 colheres (sopa) de oleo

1 colher (sopa) de acucar

1 colher (sopa) de vinagre

sal e temperos a gosto

MODO DE PREPARO

Tire a pele do peito de frango e corte-o em 4 partes.

Coloque o oleo em uma panela e aqueca.

Coloque o açúcar e deixe ficar bem corado (cuidado para nao queimar).

Coloque o frango e deixe-o dourar de todos os lados.

Adicione o sal e os temperos (eu uso coentro e cominho, ambos em po e uma colher de cada) e mexa bem.

Coloque o vinagre e deixe evaporar.

Cubra o frango com agua e deixe cozinhar.

Se necessario, adicione mais agua.

Não precisa esperar secar para retirar o frango. Retire assim que estiver cozido.

Deixe reduzir o caldo do cozimento ate ficar cremoso.

Coloque o frango em uma travessa decorativa e regue com o molho reduzido.

Decore com ramos de alecrim.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53516-frango-ao-molho-doce-suave.html