

FRANGO NO AÇÚCAR

INGREDIENTES

- 1 frango de uns 2 kg
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa de alho
- 1 colher de sobremesa de sal
- pimenta-do-reino a gosto
- tomate, cebola, cebolinha a gosto
- 2 colher de sopa de óleo
- 1 caldo de frango

MODO DE PREPARO

Limpe, pique e tempere o frango a gosto com sal alho e pimenta, esquente a panela e coloque o óleo para aquecer em seguida coloque a açúcar, deixe dourar até ficar com bolhas.

Coloque o frango e um caldo de galinha, tampe, deixe ferver um pouco, depois mexa aos poucos até ficar bem dourado, coloque tomate, cebola, deixe cozinhar bem.

Deixe cozinhar por uns 30 minutos mais ou menos, antes de deligar o fogo coloque a cebolinha, sirva com arroz, para 5 pessoas e bom apetite.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56060-frango-no-acucar.html>