FRANGO NO FORNO COM MOLHO DE MAIONESE E CEBOLA CARAMELIZADA

INGREDIENTES

4 coxas de frango

1 tomate

2 cebolas

coentro a gosto

1 dente de alho pequeno amassado

1 colher (sopa) de açúcar

orégano a gosto

1 caixa creme de leite

2 colheres (sopa) de óleo de soja

vinagre quanto baste

corante vermelho a gosto

sal a gosto

1/2 limão

1 pimentão

MODO DE PREPARO

Tempere a coxa de frango com o sal, o corante, o orégano e o vinagre; deixe marinar por 20 minutos

Em uma assadeira coloque o frango temperado com o molho que ficou e o óleo de soja

Coloque no forno em temperatura média e deixe até assar; cubra a assadeira com papel alumínio

Se precisar, acrescente colheres (sopa) de água caso fique ressecado; quando ficar pronto, reserve

Em uma frigideira coloque o tomate picado, a 1 cebola picada, o pimentão picado, coentro, alho, orégano e 1 fio de óleo; refogue

Acrescente o creme de leite e reserve

Em uma frigideira corte a cebola em rodelas e refogue com um fio de óleo

Depois acrescente o suco de limão

Adicione o açúcar e deixe cozinhar por 5 minutos

Por último, acrescente o molho ao frango e coloque as cebolas caramelizadas por cima

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9740-frango-no-forno-com-molho-de-maionese-e-cebola-caramelizada.html