

FRANGO DE PANELA AGRIDOCE DA MANÔ

INGREDIENTES

1 kg de frango sem osso cortado em cubos (ou 1 kg de carne)
3 colheres de mel
shoyo a gosto
mostarda preta a gosto
orégano a gosto
sal a gosto
pimenta preta a gosto
salsinha e cebolinha a gosto
manteiga pra fritar
1 pedaço de gengibre
tomate a gosto
alho a gosto
cebola a gosto
1 pimentão verde
4 cenoura em rodela

MODO DE PREPARO

Em um pote acrescente o mel, shoyo e a mostarda
Tempere o frango com a mistura do pote e com sal
Coloque a manteiga na panela de ferro e acrescente o frango (reservando o molho)
Frite o frango
Quando estiver dourando e o fundo da panela ficando preto, acrescente o alho
Coloque o molho para ir desgrudando o fundo preto da panela
Repita essa operação algumas vezes
Acrescente a cebola, o pimentão, a cenoura e por último o tomate
Frite bem tudo e acrescente aos poucos a água
Acrescente água todas as vezes que secar, até formar bastante molho e a cenoura estiver bem molhinha
Depois com o fogo desligado, jogue a salsa e a cebolinha por cima

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11977-frango-de-panela-agridoce-da-mano.html>