

CHURRASCO DE TULIPAS AO FORNO, CROCANTES E DELICIOSAS!

INGREDIENTES

FRANGO:

1 kg de tulipa

suco de 1 limão

1 colher (sopa) de tempero completo sem pimenta

MOLHO:

3 colheres (sopa) de açúcar mascavo

1 xícara (chá) de água

1 colher (chá) de amido de milho

250 g de ketchup

4 colheres (sopa) de mostarda

2 colheres (sopa) de vinagre de maçã

2 colheres (sopa) de molho inglês

2 colheres (sopa) de molho de pimenta

MODO DE PREPARO

FRANGO:

comece fazendo diversos furos nas tulipinhas com uma faca afiada para que o tempero seja bem absorvido pela carne, reserve

em uma tigela, misture o tempero e o suco de limão até que fiquem bem dissolvidos

espalhe esse tempero sobre o frango, cubra com um plástico-filme e deixe na geladeira por

uns 15 minutos

cubra uma assadeira com papel-alumínio, preaqueça o forno 220° c por uns 10 minutos

distribua as tulipinhas sobre a assadeira, deixando meio centímetro de espaço umas das outras.

asse em forno 220° c por 1 e 1/2 hora aproximadamente ou até começar a dourar

pincele o molho barbecue, volte ao forno e deixe ficar bem douradas

sirva polvilhadas de cebolinhas verdes

MOLHO BARBECUE:

em uma panela aquecida, espalhe o açúcar mascavo e deixe derreter completamente até ficar caramelizada

em seguida, adicione metade da água e deixe ferver bem

agora adicione os demais ingredientes e o amido de milho dissolvido no restante da água.

deixe ferver até ficar cremoso.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15310-churrasco-de-tulipas-ao-forno-crocantes-e-deliciosas.html>