

PÉ DE FRANGO À MODA MINEIRA: EU APRENDEI ESSA RECEITA COM A MINHA VÓ, EU SÓ FAÇO ASSIM

INGREDIENTES

1 colher (sopa) rasa de páprica defumada

2 kg de pés de frango

2 cebolas picadas

cheiro-verde picado (a gosto)

pimenta-do-reino (a gosto)

1 colher (sopa) de açúcar

um pouquinho de água

banha de porco ou óleo a gosto

1 maço de coentro picadinho

3 folhas de louro

água o quanto baste (para o cozimento dos pés de frango)

1 colher (sopa) rasa de colorau

1 colher (sopa) de alho socado com sal (uma cabeça grande de alho socado com $\frac{1}{2}$ colher de sopa de sal)

MODO DE PREPARO

Modo de preparo

Após higienizar os pés de frango, elimine as unhas e depois corte cada um deles na parte inferior, descartando a parte de baixo do osso, para ficar mais prático na hora de comer e com um charme a mais na apresentação.

Coloque-os numa vasilha e tempere com: 1 colher (sopa) rasa de páprica defumada, 1 colher (sopa) de alho socado com sal, 1 maço de coentro picadinho e pimenta-do-reino a gosto, misturando tudo com as mãos para absorver os temperos e reservando.

Leve uma panela ao fogo com banha de porco ou óleo a gosto, aqueça e coloque 1 colher (sopa) de açúcar, deixando começar a derreter e caramelizar.

Entre com os pés de frango, misture com uma colher de pau e deixe fritar bem.

Acrescente 2 cebolas picadas, misture e frite, incluindo um pouquinho de água também, para ajudar a desgrudar o fundinho da panela. Vá fritando e misturando.

Junte 3 folhas de louro e 1 colher (sopa) rasa de colorau, tornado a misturar.

Adicione água o quanto baste até cobrir os pés de frango, tampe a panela e deixe cozinhar por cerca de 30 minutos, mexendo por vezes.

Desligue o fogo, transfira para uma travessa, salpique cheiro-verde picado a gosto e farinha de mandioca (opcional).

Sirva e saboreie seu magnífico pé de frango!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/17258-17258.html>