

Frango Caramelizado

Ingredientes

1kg de coxa e sobrecoxas sem pele
cebola e alho picados
½ xícara de açúcar
2 tomates sem semente picados
sal e pimenta moída na hora
salsinha e cebolinha picada

Modo de fazer

Tempere o frango como de costume, nós temperamos com sal, pimenta moída na hora, alho e cebola picadinhos. Reserve por pelo menos 2 horas.

Em uma panela coloque o açúcar e deixe caramelizar, acrescente o frango, mexendo sempre para envolvê-los na calda de açúcar. Coloque todo o tempero do frango.

Tampe a panela e deixe cozinhar no próprio caldo que se formou na panela. Após um 20 minutos acrescente os tomates e cozinhe até que o frango esteja bem firminho.

Acerte o sal e finalize com a salsinha e a cebolinha picadas.