

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 rodela 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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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