

# FRANGO AO MOLHO AGRIDOCE



40 min



4 porções

## INGREDIENTES

- 1 kg de peito de frango cortado em cubinhos;
- 1 xícara de extrato de tomate;
- 1 xícara de cebola picada;
- 1 xícara de pimentão vermelho picado;
- 1 xícara de açúcar;
- 1 xícara de vinagre de arroz ou maçã;
- 1 colher (sopa) de manteiga;
- sal a gosto;
- pimenta-do-reino a gosto;
- 1 colher de sopa de gergelim.

## MODO DE PREPARO

Numa panela, misture o extrato de tomate, a cebola, o pimentão, o açúcar e o vinagre. Leve ao fogo baixo (160°C) e cozinhe até o molho engrossar.

Tempere o frango com o sal e a pimenta, aqueça a manteiga em uma frigideira e grelhe os cubinhos até ficarem dourados e bem cozidos.

Sirva o frango quente com o molho frio, polvilhando gergelim no momento de servir.