

Frango Frito com Cerveja

INGREDIENTES PARA 5 PESSOAS

1 frango cortado em pedaços
60 ml de azeite
50g de margarina
6 dentes de alho laminados
2 folhas de louro cortadas ao meio
2 malaguetas frescas cortadas em rodela finas
500 ml de cerveja
Salsa picada
Sal q.b.
Couve flor em vinagrete picada grosseiramente



Tempo de preparação: 40 minutos + 2 horas
Custo: 5.00 € | Custo por pessoa: 1.00 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Video: Sandro Vilar

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f16/frango-frito-cerveja-42664/>

PREPARAÇÃO

1. Numa tigela, tempere o frango com sal.
Junte os alhos, as malaguetas e as folhas de louro.
Envolve tudo muito bem e regue com a cerveja.
Deixar marinar entre 1 a 2 horas.
2. Passado o tempo, escorra o frango no escurador.
Reserve o marinado.
3. Num tacho largo leve ao lume o azeite e a margarina.
Deixe aquecer bem.
Junte os pedaços de frango com as folhas de louro e os alhos.
Deixe fritar o frango por igual em lume forte aproximadamente 20 minutos.
Mexa de vez em quando para que não agarre.
4. Passado os 20 minutos e quando o frango estiver lourinho, regue-o com o marinado.
Deixe cozinhar em lume forte entre 10 a 15 minutos até que o molho fique apurado.
5. Por fim, misture a salsa e mexa bem.
Retire do lume e sirva com a couve flor picada.
Sirva este prato com batata frita e uma salada mista.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!