

RECEITA:

Frango ao Molho BBQ



Dificuldade
Fácil



Tempo de Preparo
50 minutos



Rendimento
4 porções



INGREDIENTES

- 4 filés de frango com 150 g cada
- 1 dente de alho picado
- **200 g de Liza Molho Barbecue**
- Sal a gosto
- Pimenta do reino a gosto
- Azeite para dourar o frango



MODO DE PREPARO

- 1 - Tempere o frango com o alho, sal e pimenta do reino e reserve.
- 2 - Em um recipiente misture o Liza Molho Barbecue e a pimenta do reino a gosto. Reserve.
- 3 - Em uma frigideira coloque um fio de azeite e deixe aquecer bem.
- 4 - Coloque o frango aos poucos para não esfriar a temperatura da panela.
- 5 - Depois que seu frango estiver dourado, regue com o Molho Barbecue usando um pincel ou colher (molhe os dois lados do frango).
- 6 - Tampe a panela e deixe cozinhar em fogo bem baixo por dois minutos.
- 7 - Coloque o restante do molho e sirva o peito de frango fatiado guarnecido com o molho.



sac@sac-cargill.com.br



cargillfoodservice.com.br