



Frango ao Molho Pardo



INGREDIENTES

- ✓ 1 frango de 1½ kg aproximadamente (vivo)
- ✓ 2 cebolas picadas
- ✓ 1 colher (chá) de sal
- ✓ 6 colheres (sopa) de vinagre
- ✓ 4 colheres (sopa) de óleo
- ✓ 1 colher (sopa) de salsinha picada
- ✓ 1 folha de louro
- ✓ 1 tomate picado
- ✓ 1½ xícara de água
- ✓ 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- ✓ 2 dentes de alho
- ✓ pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

Mate o frango cortando-lhe o pescoço, e escorra o sangue para um prato fundo contendo 5 colheres (sopa) de vinagre. A mistura deve ser mexida imediatamente para evitar que o sangue coagule.

Depene, tire as tripas, lave e corte o frango em pedaços grandes e deixe de molho durante 1 hora em tempero feito com sal, 1 cebola picada, alho socado, pimenta-do-reino e 1 colher de vinagre.

Frite os pedaços de frango no óleo.

Quando estiver dourado, junte o tempero em que ele ficou de molho e adicione a salsinha, a folha do louro, o tomate e a outra cebola picada.

Deixe cozinhar em fogo baixo durante 5 minutos. Acrescente a água e deixe no fogo sempre muito baixo, até o frango ficar macio.

Um pouco antes de servir, junte o sangue com o vinagre e a farinha, e espere cozinhar lentamente, para engrossar um pouco o molho.