



## Frango Mediterrânico



4 pessoas



40 min



Fácil

### Ingredientes

750Gr COXAS DE FRANGO LUSIAVES  
5 FATIAS DE BACON  
1 CEBOLA  
2 DENTES DE ALHO  
60 ML DE VINHO BRANCO  
200Gr TOMATE PELADO EM PEDAÇOS  
1 COLHER DE CAFÉ DE OREGÃOS SECOS  
1 COLHER DE CAFÉ DE MANJERICÃO SECO  
1 COLHER DE CAFÉ DE AÇUCAR MASCAVADO  
AZEITONAS PRETAS SEM CAROÇO  
MANJERICÃO FRESCO  
AZEITE  
SAL  
PIMENTA PRETA

### Preparação

Começamos por temperar as coxas de frango com sal de um lado e do outro e de seguida temperamos também dos dois lados com pimenta preta. Vamos cortar 5 fatias grossas de bacon e depois cortar ao meio. Num tacho pomos um pouco de azeite ao lume, deixamos que aqueça e fritamos as coxas muito bem de ambos os lados cerca de 3 a 4 minutos de cada lado, quando as coxas estiverem bem douradinhas, retiramos e reservamos. No mesmo tacho vamos por a cebola a refogar na gordura que o frango largou, juntamos o bacon e depois da cebola estar mole o alho. Juntamos agora o vinho branco e deixamos que evapore um pouco, e vamos juntar o tomate pelado em pedaços e envolvemos no refogado. Juntamos as ervas secas ou seja os orégãos e o manjericão secos, o açúcar mascavado e voltamos a

temperar com sal e pimenta mexemos e juntamos o frango. Vamos tapar o tacho e deixar cozinhar em lume médio entre 10 a 15 minutos. A meio da cozedura vamos mexer o molho para que não cole ao tacho e vamos virar as coxas de frango. Deixamos cozinhar e no fim antes de servir juntamos as azeitonas e as folhas de manjeriço fresco.