# FRANGO DE FORNO AO MOLHO DE MAIONESE VERDE

## INGREDIENTES

400 g de peito de frango

3 colheres (sopa) de maionese

1 colher (sopa) de requeijão

3 limões

100 ml de cachaça

2 batatas grandes americanas

1 porção de cheiro-verde

1 porção de salsa ou salsinha

2 dentes de alho

orégano a gosto

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

## MODO DE PREPARO

Misture a cachaça no suco de dois limões e meio

Corte os peitos de frango em tiras de dois a três dedos de comprimento e não muito grossas

Deixe o frango de molho na cachaça com limão por duas horas

Triture o alho com a salsa e cheiro

Misture a maionese com o suco de meio limão

Adicione o requeijão, sal, pimenta e a mistura triturada; a maionese deve ficar homogênea e levemente esverdeada, caso não fique, adicione mais cheiro

Faça pequenos furos com a faca no frango

Misture o frango na maionese cobrindo por completo cada parte; deixe de molho por aproximadamente 1 hora

Corte as batatas em pequenas rodelas

Em um refratário, disponha o frango e decore com as batatas

Salpique com orégano por cima

Leve ao forno preaquecido a 250

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10844-frango-de-forno-ao-molho-de-maionese-verde.html