FRANGO CESAR

INGREDIENTES

1 kg de sobrecoxas

1 cebola pequena

5 dentes de alho

1/2 xicara de vinagre branco

2 colheres azeite

1 colher (chá) de colorau

1/2 colher (chá) de cominho

1 colher (chá) de pimenta calabresa

1 colher (sopa) de coentro/cheiro-verde

2 talos de cebolinha

1/2 xícara de água

MODO DE PREPARO

Bata todos os temperos no liquidificador

Misture ao frango em uma tigela

Forre uma assadeira com papel alumínio para facilitar a limpeza

Coloque o frango com os ossos para baixo

Derrame o restante do tempero sobre o frango

Cubra a forma com papel alumínio e faça alguns furos

Asse por uma hora a 220

Após, retire o papel alumínio e deixe dourar

Sirva com arroz e couve

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11751-frango-cesar.html