

## FRANGO CESAR

### INGREDIENTES

1 kg de sobrecoxas  
1 cebola pequena  
5 dentes de alho  
1/2 xícara 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>