FRANGO COM CERVEJA DIFERENTE

INGREDIENTES

1 kg de frango (peito cortado em iscas)

salsa a gosto

cebolinha a gosto

1 cebola

200 g de bacon

3 dentes de alho

100 ml de cerveja preta

1 colher (sopa) de molho inglês

250 g de maionese

sal a gosto

pimenta a gosto

200 g de mussarela triturada

100 g de queijo prato triturado

100 g de provolone triturado (ou qualquer outro de sua preferência)

300 ml de leite

1 copo de requeijão

queijo parmesão ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Processe todos os temperos (menos os queijos)

Misture os temperos ao frango e deixe descansando por no mínimo 20 minutos

Em uma vasilha, misture os queijos já processados ou ralados (menos o parmesão)

Acrescente o leite e reserve

Leve o frango com os temperos ao forno médio, coberto com papel alumínio por aproximadamente 40 minutos ou até o frango estar cozido

Retire o papel alumínio para dourar

Quando estiver dourado, coloque os queijos já misturados sobre o frango e volte ao forno coberto com papel alumínio para derreter

Polvilhe o parmesão sobre os queijos e deixe dourar

Sirva quente

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12142-frango-com-cerveja-diferente.html