FRANGO COM CREME DE CEBOLA E CERVEJA PRETA

INGREDIENTES

6 coxas e sobrecoxas de frango de preferência sem a pele

2 colheres (sopa) de azeite

2 latas de cerveja preta amarga (350 ml)

1 pacote de creme de cebola

2 caixas de creme de leite (200 ml)

100 g de azeitonas verdes

MODO DE PREPARO

Unte um refratário com o azeite e coloque os pedaços de frango e as azeitonas.

Prepare o creme de cebola.

Em uma vasilha separada coloque o creme de cebola, as 2 latas de cerveja e o creme de leite e misture bem.

Coloque o molho sobre o frango.

Cubra o refratário com papel-alumínio e leve ao forno preaquecido a 200° C e deixe por 40 minutos.

Retire o papel-alumínio e deixe dourar por aproximadamente 15 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17748-frango-com-creme-de-cebola-e-cerveja-preta.html