

FRANGO DE NATAL BÊBADO

INGREDIENTES

- 1 frango médio inteiro e limpo
- 1 maço de coentro
- 1 cebola media ralada
- 3 dentes de alho amassados
- 1 lata de cerveja temperatura ambiente
- sal a gosto
- tempero a gosto

MODO DE PREPARO

Em um recipiente grande, coloque o frango inteiro e adicione o coentro, cebola ralada, alho amassado, sal a gosto e temperos de sua preferência .

Por último, coloque a lata de cerveja e deixe curtindo pelo menos de manhã ou até a hora em que for assar.

Preaqueça o forno e, numa assadeira, coloque o frango junto com o liquido que ficou.

Cubra com o papel-alumínio e asse até ficar dourado (cerca de 1 hora e 20 minutos, mas observe, pois esse tempo pode variar de forno para forno).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19137-frango-de-natal-bebado.html>