

FRANGO AO FORNO COM CREME DE CEBOLA E BATATAS GRATINADAS

INGREDIENTES

5 pedaços de coxa ou sobre coxa
azeite
5 cabeças de alho
sal e temperos seco a gosto
suco de 2 limões
açafrão
1 batata inglesa ou doce grande cortada em rodelas
manjericão ou orégano
2 cebolas grandes picadas
1 xícara de maionese light
1 xícara de molho pronto de tomate

MODO DE PREPARO

CREME DE CEBOLA:

Creme de cebola: Em um liquidificador, bata 1 e 1/2 cebola picada, 2 dentes de alho, a maionese, o molho de tomate e reserve.

Cozinhe um pouco as batata, para que amoleça um pouco e reserve.

Aqueça o forno em temperatura de 220º C.

Refogue os pedaços de frango temperados em azeite e cebola de alho e deixe refogar por 10 minutos.

Salpique manjericão suavemente por cima e leve ao forno por aproximadamente 40 minutos e está pronto.

Sirva com arroz integral e desfrute de um prato maravilhoso e saudável.

MONTAGEM:

Montagem: Em uma assadeira untada com azeite, coloque os pedaços de frango (após refogados) e reserve o molho da panela.

Nele, acrescente o creme de cebola e deixe ferver um pouco.

Em seguida, despeje o creme de cebola sobre os pedaços de frango na assadeira e coloque as rodelas de batatas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23553-frango-ao-forno-com-creme-de-cebola-e-batatas-gratinadas.htm>