

# FRANGO ASSADO NA CERVEJA DO FERNANDÃO

## INGREDIENTES

1/2 batata  
1/2 cebola  
2 pimentões verdes  
3 tomates médios  
1 kg de coxa e sobrecoxa (sem pele)  
2 caldos knorr aves  
7 dentes de alho  
1 colher (sopa) de azeite  
350 ml de cerveja clara  
1 colher (sopa) de margarina (para untar)  
1 pacote de creme de cebola  
3 colher (sopa) de sal grosso  
3 limões médios (suco)

## MODO DE PREPARO

Junte os 7 dentes de alhos, os 2 caldos knorr, 1 colher (sopa) de azeite e 350 ml de cerveja clara e bata no liquidificador.

Unte a forma com margarina e espalhe, de maneira uniforme, as 3 colheres (sopa) de sal grosso.

Em uma vasilha, tempere o frango com o creme de cebola e deixe descansar por 10 minutos.

Após esse tempo, coloque na forma que foi untada com margarina e sal grosso.

Corte a batata, cebola e tomate em rodela e o suco de 3 limões e derrame sobre o frango que acabamos de colocar na forma untada com margarina e sal grosso.

E por ultimo, despeje uniformemente os 7 dentes de alho, 2 caldos knorr, azeite e a cerveja que foram batidos no liquidificador, em cima de todos os outros ingredientes.

Leve ao forno 220° C, e deixe aproximadamente por 1 hora (até dourar), depois é só servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24275-frango-assado-na-cerveja-do-fernandao.html>