

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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