

FRANGO ASSADO COM BATATAS RÚSTICAS

INGREDIENTES

1 bandeja de sobrecoxas de frango
2 colheres (sopa) de alho triturado
suco de 2 limões grandes
1 colher (sopa) rasa de sal
pimenta-do-reino e alecrim a gosto
3 batatas pequenas
2 cebolas pequenas
azeite
orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Em um refratário untado com azeite, monte uma cama de batatas e cebolas picadas em cubos médios.

É para picar as batatas cruas e com casca mesmo.

Despeje mais um fio de azeite por cima das batatas e cebolas, uma pitada de sal e salpique um pouco de alecrim e orégano.

Tempere as sobrecoxas de frango com o alho, sal, pimenta-do-reino e alecrim a gosto.

Coloque as sobrecoxas temperadas sobre a camada de batatas e cebolas.

Regue tudo com o suco de limão e leve ao forno de 200º C por aproximadamente 1 hora (ou até o frango e as batatas corarem).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24439-frango-assado-com-batatas-rusticas.html>