

FRANGO AO SUCO DE LARANJA COM SOPA DE CEBOLA

INGREDIENTES

1 kg de coxinha de asa de frango ou o corte de sua preferência

1 pacote de sopa de cebola

4 dentes de alho

500 ml de suco de laranja

1 caixa de creme de leite

sal e temperinhos a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere os cortes de frango com o alho, sal e os temperos a gosto.

Deixe descansar por 10 minutos.

Misture o suco de laranja com a sopa de cebola.

Arrume os cortes de frango em uma assadeira e cubra com o suco de laranja.

Experimente o tempero e ajuste o sal, caso ache necessário.

Leve ao forno por, aproximadamente, 40 minutos ou até começar a dourar.

Retire os pedaços de frango e misture na assadeira, o creme de leite.

Sirva o molho com o frango.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24744-frango-ao-suco-de-laranja-com-sopa-de-cebola.html>