

# FRANGO CAMPONÊS

## INGREDIENTES

metade de um frango  
1 cebola  
1 coentro  
1 cenoura  
2 batatas.  
azeite a gosto  
1 tomate  
1 limão  
pimenta-do-reino e sal agosto  
1 dente de alho amassado  
1 cubo de caldo de galinha

## MODO DE PREPARO

Cozinhe a cenoura e a batata, não precisam ficar muito cozidas.  
Em uma travessa que possa ir ao forno, passe o azeite.  
Corte em cubos pequenos, o tomate e pique bem o coentro e o alho.  
Corte a cebola em rodela grandes e grossas.  
Limpe o frango a sua maneira.  
Ponha em um recipiente e adicione o coentro, o tomate, o alho e a cebola, misture bem.  
Adicione o frango temperado, as batatas e a cenoura, encaixando-as bem na travessa.  
Dilua o cubo de galinha em 1 xícara de água.  
Misture a pimenta-do-reino, adicione o limão e o caldo diluído.  
Acrescente no frango e leve ao forno preaquecido a 180°C.  
Após 26 minutos, tire do forno e pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27847-frango-campones.html>