

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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