

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>