FRANGO ASSADO DE CHURRASCARIA

INGREDIENTES

1 kg de sobrecoxa, ou coxa e sobrecoxa (não use o peito do frango)

2 colheres rasas de maionese (pode ser light, dá no mesmo)

3 colheres (sopa) de creme de cebola

1/4 de sumo de limão taiti

1 colher (chá) de alho batidinho ou ralado

1/2 colher (chá) de sal

1 colher (café) de pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

Coloque as sobrecoxas num recipiente

Massageie até ficar homogêneo

Junte o creme de cebola e massageie até ficar homogêneo em cada pedaço

Não tampe com papel

Coloque no forno preaquecido na temperatura máxima (250 g), por 30 a 40 minutos (ou até a pele estar bem dourada e crocante)

Caso faça com antecedência, congele (se congelar deixe descongelar totalmente antes) ou deixe em geladeira já assado, esquente em forno micro

Lave as benditas mão a cada etapa

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/285-frango-assado-de-churrascaria.html