

# FRANGO NO FORNO AO MOLHO DE MAIONESE

## INGREDIENTES

- 1 frango médio (cortado em 2 partes)
- suco de 1 limão
- o quanto baste de sal
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 1 pitada de pimenta calabresa
- 2 colheres (sopa) bem cheias de maionese
- 1 colher (sopa) de azeite
- 1 colher (sobremesa) de colorau
- 1 colher (sobremesa) de alho triturado
- 1 colher (sopa) de cheiro verde picado
- 1/2 kg de batatas cortadas em fatias grossas (opcional)
- 1/2 kg de batatas bolinhas com casca (opcional)
- 1 cebola cortada em rodelas (opcional)

## MODO DE PREPARO

Coloque o frango em um recipiente e adicione o suco de limão e água o suficiente para cobrir (isso lava o frango e tira o odor).

Enquanto isso, em um recipiente, prepare o molho de maionese.

Misture sal, pimenta-do-reino, pimenta calabresa, maionese, azeite, colorau, alho e cheiro verde.

Descarte a água do frango e adicione o molho de maionese, espalhando bem até pegar em todas as partes do frango.

Deixe marinar por 15 minutos.

Enquanto isso, em uma assadeira, coloque as batatas fatiadas e as batatas bolinhas.

Preaqueça o forno a 180°C.

Passado os 15 minutos coloque o frango na assadeira com a parte do couro para cima.

Coloque as rodelas de cebola espalhadas sobre o frango.

Embrulhe com papel alumínio e leve para assar por 30 minutos, retire o papel alumínio e deixe dourar.

É importante retirar o papel alumínio, pois se deixar até dourar o frango ficará cozido e não assado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/30762-frango-no-forno-ao-molho-de-maionese.html>