

SOBRECOXA DE FRANGO NA CERVEJA

INGREDIENTES

FRANGO:

Frango: 1 copo americano de cerveja bock

6 sobrecoxas de frango com osso

shoyu a gosto

1 colher de sobremesa de açúcar mascavo

1 pitada de noz-moscada (ou a gosto)

1 pitada de canela (ou a gosto)

1 pitada de pimenta-do-reino (ou a gosto)

sal a gosto

1 colher de sopa de gengibre ralado

raspinhas de laranja

6 dentes de alho amassados

ACOMPANHAMENTO:

Acompanhamento: 2 pepinos

coentro (a gosto)

cebolinha (a gosto)

óleo de gergelim (a gosto)

amendoim torrado sem sal

pimenta dedo-de-moça seca (a gosto)

1 limão

MODO DE PREPARO

FRANGO:

Frango: Em um refratário coloque o frango, a cerveja, o shoyu, o açúcar, a noz-moscada, a canela, o sal, a pimenta-do-reino, o gengibre, as raspinhas de laranja e os alhos amassados.

Deixe marinando na geladeira por 40 minutos.

Aqueça o forno a 200°C.

Faça o acompanhamento.

ACOMPANHAMENTO:

Acompanhamento: Corte o pepino em cubos.

Coloque junto com o coentro picado, óleo de gergelim, o amendoim, a cebolinha picada (a parte branca e um pouco da verde), um pouco de limão espremido e misture tudo.

Coloque os frangos, com um pouco de caldo, na assadeira com um pouco de óleo de gergelim.

Leve ao forno para assar por 1 hora.

Quando o caldo estiver secando, coloque um pouco mais.

Sirva em pratos individuais o frango e o acompanhamento.

Decore se quiser.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30809-sobrecoxa-de-frango-na-cerveja.html>