

FRANGO ASSADO AO ORÉGANO COM MAIONESE

INGREDIENTES

1 kg de coxa e sobrecoxa de frango

1 cebola

suco de 1 limão

3 dentes de alho

coentro e salsa a gosto

pimenta-do-reino

tomilho

sal a gosto

6 colheres de sopa de maionese

orégano

1 cebola picada

2 cebolas em rodelas

4 colheres de sopa de óleo

MODO DE PREPARO

Limpe bem o frango, junte o suco do limão e reserve.

Misture e macere todos os temperos, menos as cebolas.

Adicione os temperos macerados ao frango e deixe marinando por 15 minutos.

Em uma assadeira espalhe as 4 colheres de sopa de óleo e cubra toda ela com as cebolas em rodelas.

Arrume os pedaços de frango temperados por cima da cebola.

Junte a cebola picada com a maionese, com uma colher espalhe por cima dos pedaços de frango completamente.

Polvilhe bastante orégano por cima.

Leve ao forno a 180ºC por 45 minutos ou até ficar bem douradinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30936-frango-assado-ao-oregano-com-maionese.html>