

FRANGO COM BACON E REFRIGERANTE DE COLA

INGREDIENTES

3 coxas e sobrecoxas de frango sem pele

1 lata de refrigerante de cola

3 batatas

bacon em fatias finas

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Separe a coxa e sobrecoxa retirando a pele e tempere somente com sal.

Em seguida enrole as fatias de bacon no frango e acomode em um refratário de vidro uma do lado da outra.

Adicione o refrigerante de cola até que cubra metade do frango.

Coloque as batatas cortadas ao meio e cubra com papel alumínio.

Deixe no forno por aproximadamente 1 hora.

Retire o papel e deixe por mais 30 minutos até secar um pouco e ficar dourado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31483-frango-com-bacon-e-refrigerante-de-cola.html>