

FRANGO COM MAIONESE DA SOGRA

INGREDIENTES

3 coxas e sobrecoxas grandes

4 dentes de alho

2 sachês de sazón para aves

1/2 cebola

125 g de maionese hellmann's (meio pote de uma maionese pequena)

1 colher cheia de ketchup

2 batatas médias

sal e orégano a gosto

manteiga ou margarina para untar

MODO DE PREPARO

Limpe e tempere as coxas com alho, sazón e sal a gosto.

Deixe descansar por uma hora para que pegue o tempero.

Misture a maionese com ketchup e misture com as coxas já temperadas.

Corte as batatas em rodela e cozinhe levemente.

Corte a cebola em rodela finas.

Unte um pirex com manteiga ou margarina.

No pirex já untado ponha as coxas e leve ao forno por 30 minutos.

Tire e ponha as batatas e a cebola.

Por cima ponha o orégano e leve novamente ao forno por mais 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31523-frango-com-maionese-da-sogra.html>