

FRANGO ASSADO COM MAIONESE

INGREDIENTES

- 1 kg de sobrecoxa de frango
- 1 cabeça de alho
- 1 maionese pequena
- 2 colheres de azeite
- pimenta-do-reino a gosto
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque a sobrecoxa num recipiente grande adicione o sal a pimenta-do-reino e reserve.

Descasque e amasse os dentes de alho misture com a maionese, em seguida misture com o frango de forma que a maionese cubra bem o frango.

Em uma forma alta adicione o azeite esparramando por toda a forma, coloque o frango e cubra a forma com papel alumínio

Asse-o em temperatura média por 40 min. Retire o papel e asse por mais 20 min ou até que fique bem dourado e crocante.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32392-frango-assado-com-maionese.html>