

FRANGO ASSADO COM MAIONESE COM ABACAXI GRELHADO

INGREDIENTES

6 sobrecoxas grandes, com pele, bem limpas
2 colheres (sopa) de maionese
1 colher (sopa) de mel
1 dente de alho amassado
sal e pimenta do reino a gosto
1 cebola média cortada em rodelas
2 batatas médias
1 abacaxi maduro, descascado e cortado em 6 rodelas grossas

MODO DE PREPARO

Numa tigela média faça uma pastinha com a maionese, o mel, o alho, o sal e a pimenta do reino.

Espalhe essa pasta no frango, massageando bem.

Corte as batatas bem limpas, sem descascar, em tamanhos não muito pequenos e Untetambém com a pasta de maionese.

Numa forma média forrada com papel alumínio, espalhe as rodelas de cebola.

Por cima acomode os pedaços de frango com a pele virada para cima.

Acomode entre eles os pedaços de batata e, sem cobrir, leve ao forno médio pré aquecido, por aproximadamente 40 minutos.

Depois desse tempo, deixe mais 25 minutos no forno em fogo médio alto até acabar de dourar.

Aqueça uma panela rasa, de preferência antiaderente, e Untecom um pouquinho de manteiga.

Coloque as fatias de abacaxi, virando de vez em quando, até dourar.

O açúcar do próprio abacaxi vai ajudar a dourar.

Para garantir o frango bem seco e dourado, quando estiver assado, mude o frango e as batatas para outra assadeira, forrada com papel alumínio e untada somente com um fio de azeite.

Volte para o forno um pouco mais.

O caldo formado pela cebola, na primeira assadeira, dificulta um pouco a secagem do frango, mas pode ser servido à parte ou aproveitado para fazer uma farofa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32749-frango-assado-com-maionese-com-abacaxi-grelhado.html>