

SOBRECOXAS DE FRANGO NA CERVEJA

INGREDIENTES

- 5 sobrecoxas de frango
- 1 lata de cerveja clara ou escura
- 1 cebola cortada em pétalas
- 1 pimentão de qualquer cor
- 5 dentes de alho amassados
- 3 batatas
- salsinha e cebolinha(cheiro verde)
- temperos como sal, pimenta, curry, mostarda, baiano e limão

MODO DE PREPARO

Coloque a cebola no fundo da forma.

Tempere o frango com os temperos e coloque na forma.

Junte as batatas, pimentão e alho picado, jogue por cima o cheiro verde. Aqueça o forno e jogue a lata de cerveja.

Eu prefiro a cerveja escura, deixa o frango mais doce e escuro.

Mas faça com a que tiver que fica bom.

Nos primeiros 40 minutos forno médio, no restante fogo alto até secar o frango, neste processo vá virando. Não mexa nas batatas senão desmancha.

Não precisa tampar com alumínio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33988-sobrecoxas-de-frango-na-cerveja.html>