

FRANGO ASSADO COM REQUEIJÃO

INGREDIENTES

1 kg de frango à passarinho

1/2 kg de batata

alho

1 cebola

1/2 copo de maionese

1/2 copo de requeijão

queijo ralado a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com o alho, cebola e sal.

Enquanto isso deixa o forno preaquecer por cerca de 10 minutos.

Misture a maionese com o requeijão e unte o frango.

Coloque em uma forma e cubra com papel alumínio.

Leve ao forno médio por cerca de 30 minutos.

Enquanto isso cozinhe as batatas por 5 minutos.

Unte com a mistura de maionese com requeijão, retire o papel alumínio e coloque as batatas.

Deixe por mais ou menos 1 hora ou até que fique dourado, virando de vez em quando.

Antes de apagar o fogo, jogue queijo ralado em cima e deixe por mais 5 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35139-frango-assado-com-requeijao.html>