

FRANGO EM PEDAÇOS, ASSADO E MARINADO NA CERVEJA

INGREDIENTES

1 frango grande e inteiro (sem os miúdos)

1 latinha de cerveja branca (marca de sua preferência)

pedacinhos de bacon(opcional)

temperos (a seu gosto)

ervas finas (opcional)

MODO DE PREPARO

Corte o frango em pedaços, coloque em uma tigela ou forma grande, espalhando os pedaços.

Coloque alho (4 dentes) amassados, orégano (opcional), pimenta dedo-de-moça (opcional), suco de dois limões, sal (a gosto) e ervas finas (opcional).

Tempere bem, adicione a cerveja e mexa bem, prove se está bom de sal.

Deixe marinando por volta de meia hora.

Coloque em uma forma grande untada com óleo de soja e espalhe o frango na forma.

Salpique com pedacinhos de bacon e despeje o líquido (cerveja mais tempero) por cima.

Leve ao forno médio por cerca de 40 minutos (depende de cada forno), vire os pedaços um a um para assar por igual.

Quando o frango estiver sequinho e "moreninho" desligue.

Note que a cerveja também irá "sumir" quando ele atingir o ponto!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35237-frango-em-pedacos-assado-e-marinado-na-cerveja.html>