FRANGO DA CAROL

INGREDIENTES

9 coxas de frango

6 batatas cortadas em cubos grandes

6 cebolas grandes cotadas em 6 pedaços grandes

100 g de manteiga

1 long neck de cerveja preta

1 a 2 cabeças de alho cortadas bem fininho

Pimenta-do-reino a gosto

Sal a gosto

Pimenta calabresa a gosto

MODO DE PREPARO

Colocar em uma tigela o alho picadinho, a cerveja preta, a pimenta-do-reino, pimenta calabresa, sal e misture bem.

Pegue o frango e passe bastante manteiga nas peças.

Mergulhe o frango e as batatas já cortadas nesse molho e deixe descansar por 24 horas.

Coloque as cebolas picadas fazendo uma cama para as peças de frango.

Coloque o caldo todo sobre o frango e coloque as batatas entre os espaços na forma.

Asse em fogo alto por 1 hora e depois por mais 2 horas em fogo baixo.

Antes de servir deixe mais 3 minutos e coloque uma colher de manteiga com sal sobre a pele do frango.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35546-frango-da-carol.html