FRANGO NA CERVEJA PRETA

INGREDIENTES

10 sobrecoxas de frango

1 pacote de creme de cebola

2 garrafas de 600 ml de cerveja preta (a menos amarga possível)

tempero a gosto para as sobrecoxas

MODO DE PREPARO

Retire a pele e tempere as sobrecoxas.

Deixe por duas horas marinando no tempero.

Depois coloque as sobrecoxas, a cerveja preta e o creme de cebola em uma panela.

Acrescente água se precisar para cobrir totalmente as sobrecoxas.

Deixe cozinhar por uns 50 minutos aproximadamente ou até ficarem cozidas e o caldo bem grosso.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37944-frango-na-cerveja-preta.html