

FRANGO À MAIONESE

INGREDIENTES

2 kg de sobrecoxa (frango à passarinho ou pedaços de preferência)

1/2 pacote de creme de cebola

1 pote pequeno de maionese

MODO DE PREPARO

Tempere o frango a gosto e reserve para pegar gosto.

Eu uso alho, tempero baiano, orégano, colorau, vinagre, tempero pronto tipo Arisco, e tempero pronto tipo sazón.

Escorra a água que juntou e em uma forma grande acrescente o creme de cebola até ficar bem misturado.

Coloque toda a maionese e misture até ficar bem homogêneo.

Leve ao forno médio por cerca de 2 horas (depende do forno e dos pedaços escolhidos).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38022-frango-a-maionese.html>