

PEITO DE FRANGO DA MANINI

INGREDIENTES

2 peitos de frango grandes, com osso
1 cebola grande
10 batatas
2 dentes de alho grandes
2 colheres de manteiga ou margarina
1 colher de sopa de sal ou tempero pronto
orégano a gosto
açafraão da terra a gosto
pimenta calabresa a gosto
azeite de oliva
coentro em pó a gosto (opcional)
nóz moscada a gosto (opcional)
1 folha de louro

MODO DE PREPARO

Após lavar o frango, secá-los com um pano limpo.

Fazer uma pasta com a manteiga, um pouco de azeite e todos os temperos (triturar a folha de louro).

Passar com as mãos esta pasta por todo o peito de frango.

Cortar a cebola em quatro pedaços.

Colocar as cebolas entre os dois peitos já temperados e amarrá-los com barbante.

Descascar todas as batatas.

Passar um pouco de azeite no fundo de um "pirex", e cortar duas das batatas em tiras finas formando uma "cama" para o frango.

Colocar o frango sobre esta camada de batatas e levar ao forno médio por aproximadamente 50 minutos ou até dourar.

Cozinhar o restante das batatas em separado (al dente) e assim que cozidas, colocar em volta do frango e deixar assar junto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39114-peito-de-frango-da-manini.html>