

FRANGO EMBRIAGADO

INGREDIENTES

1 kg e 300 g de frango em pedaços
2 dentes de alho amassados
1 garrafa de cerveja de 600 ml
5 colheres de maionese de limão
2 tabletes de caldo de galinha
2 limões
pimenta-do-reino
alecrim
orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Dissolva os tabletes de caldo de galinha em 4 colheres de sopa de água fervente. Acrescente a maionese, o alho e a pimenta-do-reino e reserve. Passe o suco dos limões nos pedaços de frango e, em seguida, passe-os na mistura. Coloque-os em uma assadeira por 45 minutos no forno, virando sempre para não queimar.

Tire do forno e acrescente a cerveja, o alecrim e o orégano. Leve de volta ao forno até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39225-frango-embriagado.html>