

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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