

FRANGO À BAIANA

INGREDIENTES

2 kg de coxa e sobrecoxa

8 dentes de alho

cominho em pó

limão

2 folhas de louro

6 pimentas de cambuci

coentro

4 tomates

4 cebolas

MODO DE PREPARO

Amasse o alho no frango, coloque cominho, esprema o limão e misture.

Leve à geladeira por 10 minutos.

Corte o tomate em quatro pedaços e a cebola também no fundo da assadeira .

Coloque o frango em cima do tomate e da cebola.

Coloque papel alumínio na assadeira e leve ao forno por 1 h.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39417-frango-a-baiana.html>