

# FRANGO AO FORNO MALUCO TRADICIONAL

## INGREDIENTES

pedaços de frango (coxa, asa, frango à passarinho, quantidade que quiser)

2 ou 3 cubos de caldo de galinha (depende da quantidade de frango)

2 colheres cheias de sopa de óleo de soja

1 cenoura inteira (descascada ou não)

4 batatas descascadas

orégano (a gosto)

colorau (a gosto)

azeite de oliva (a gosto)

sal (a gosto)

queijo ralado (a gosto)

## MODO DE PREPARO

Em um recipiente pequeno leve o óleo e os cubos de caldo de galinha e amasse com um amassador de alho, até ficar uma pasta.

Em um recipiente grande ou médio (depende da quantidade de frango) coloque os pedaços de frango, pondo a pasta feita e o colorau. Coloque o sal.

Pique a cenoura em rodela e corte as batatas em fatias (grossa ou fina).

Em uma forma redonda ou retangular, coloque o frango já temperado, a batata, a cenoura, o queijo ralado e o azeite de oliva. Tampe a forma com papel alumínio.

Para assar o frango mais rápido preaqueça o forno em temperatura média.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39568-frango-ao-forno-maluco-tradicional.html>