

FRANGO COM CREME DE CEBOLA E CERVEJA

INGREDIENTES

1 pacote de creme de cebola
6 pedaços de coxa ou sobrecoxa de frango
1 latinha de cerveja
Limão

MODO DE PREPARO

Após limpar a coxa de frango, passe um pouco de suco de limão.

Não retire a pele do frango e não ponha sal (não é necessário acrescentar nenhum tempero).

Passe creme de cebola no frango de forma que fique todo envolvido, como se fosse à milanesa. Arrume numa forma de vidro os pedaços de frango e em seguida ponha a cerveja. Coloque a cerveja pelo cantinho para que o creme de cebola não seja removido.

Leve ao forno por 45 minutos ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39856-frango-com-creme-de-cebola-e-cerveja.html>