

FRANGO COM CERVEJA

INGREDIENTES

1 kg de coxa e sobrecoxa

1 lata de requeijão

350 ml de cerveja malzebier

1 dente de alho triturado

sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Em um recipiente que vá ao forno, ponha o frango sem pele, o sal e a pimenta a gosto.

Em seguida ponha o alho e o requeijão.

Arrume a carne na forma, depois despeje em cima a cerveja malzibier.

Leve ao forno até dourar.

Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40622-frango-com-cerveja.html>