FRANGO À MAIONESE AO FORNO DO CHEF MESQUITA

INGREDIENTES

1 kg de coxa e sobrecoxa de frango

2 limões grandes

1 pote pequeno de Maionese

1 colher de sopa de mostarda

1 cebola cortada em tiras

4 dentes de alho ralado

Azeite

sal a gosto

Orégano a gosto

1/2 kg de batata inglesa cortada em fatias grossas

queijo parmesão

MODO DE PREPARO

Cozinhe a batata inglesa a dente e deixe em espera.

Corte a coxa de frango em duas parte e a sobre coxa também em duas partes.

Esprema os limões sobre o frango já limpo, e deixe em espere por cinco minutos.

Apos os 5 minutos, lave e enxugue o frango, coloque o sal a gosto, os dentes de alho ralado e o azeite, espalhe bem e deixe em espere por 15 minutos.

Passado os 15 minutos., coloque a mostarda, e 5 colheres cheias de maionese, espalhe bem sobre o frango.

Em seguida, coloque a cebola, o queija ralado, e a batata inglesa semicozida, misture tudo novamente.

Em uma bandeja grande, coloque papel alumínio e espalhe azeite e 4 colheres de maionese, espalhe bem.

Coloque o frango e as batatas sobre a bandeja, sobre o frango coloque a cebola.

em seguida, coloque mais azeite e com uma colher espalhe mais maionese por cima do frango, espalhe o orégano e queijo ralado por cima das batatas.

Feche com papel alumínio e leve ao forno baixo por 50 minutos.

Apos os 50 minutos, retire o papel alumínio de cima, aumente o fogo e deixe dourar o frango.

Servi com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41078-frango-a-maionese-ao-forno-do-chef-mesquita.html