

FRANGO ASSADO COM BATATAS E CREME DE MAIONESE

INGREDIENTES

1 kg de sobrecoxas
400 g maionese (um pouco menos que um pote)
300 g de bacon cortado em cubinhos
4 batatas médias
100 g mussarela ralada
1 sachê de creme de cebola
6 colheres de mostarda
Suco de 4 limões
Alho
1 sachê sazón vermelho
Pimenta

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha tempere as sobrecoxas e as batatas descascadas e cortadas em cubos, com o suco dos limões, alho, pimenta, sazón e as 6 colheres de mostarda. O ideal é temperar com antecedência para pegar bem o sabor.

Antes de assar, passe as sobrecoxas no creme de cebola, de forma que fique coberta com uma camada bem fina para não salgar demais. Asse as sobrecoxas e as batatas temperadas com um pouco do caldo do tempero inicial por 50 minutos.

Enquanto assam, misture em uma vasilha a maionese, o queijo ralado e os cubinhos de bacon, de forma que se transformem em uma pasta cremosa.

Após os 40 minutos espalhe todo o creme de maionese por cima das sobrecoxas e das batatas e retorne-as ao forno por mais aproximadamente 1h ou até que fiquem bem douradinhas.

Ao retirar do forno escorra o excesso de óleo ou troque de forma, para que fique bem sequinho.

Sugiro servir com arroz branco e salada de alface americana

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41146-frango-assado-com-batatas-e-creme-de-maionese.html>