FRANGO NA CERVEJA (ASSADO OU FRITO)

INGREDIENTES

1 frango médio cortado em pedaços (2 kg) ou então coxas e sobre-coxas de frango

3 colheres de limão ou vinagre

6 dentes de alho picado

4 colheres de óleo

1 lata de cerveja (clara)

2 colheres de sopa de sal, uma pitada de pimenta do reino e tempero verde à gosto (cebolinha, salsinha)

1 cebola grande picada

Óleo caso for fritar, suficiente para isso

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com o sal, a pimenta do reino, o alho, os temperos verdes e o suco de limão ou vinagre, o óleo e a cebola.

Deixe no tempero por uma hora ou mais na geladeira.

Coloque os pedaços de frango numa assadeira ou refratário.

Despeje os temperos por cima e a cerveja por último. A cerveja deve estar em temperatura ambiente.

Leve ao forno médio pré - aquecido para assar até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41899-frango-na-cerveja-assado-ou-frito.html