

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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