A MELHOR RECEITA DE FRANGO ASSADO

INGREDIENTES

2 kg de coxa e sobrecoxa

3 batatas medias em rodelas

2 cenouras picadas em palito

1 cebola ralada

1 sachê de knorr meu frango assado

2 colheres (sopa) de sal

200 ml de cerveja

1 cabeça de alho

Quanto baste de pimenta-do-reino a gosto e azeite

MODO DE PREPARO

No próprio saco do tempero "Meu frango assado" coloque o frango, o sal, o azeite, as batatas, a cenoura, o tempero para o frango, a pimenta do reino, a cebola e a cabeça do alho inteiro (tirar apenas o cone na parte de cima e aqueles "pelinhos" na parte de baixo).

Deixe marinando por 4 horas, ou de um dia para o outro.

Coloque a marinada sobre uma forma (ainda com o saquinho) e leve ao forno preaquecido a 180ºC por 1 hora.

Retire o saquinho e deixe o frango assar por mais 2 ou 3 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42091-a-melhor-receita-de-frango-assado.html