

FRANGO SUCULENTO NA CERVEJA COM CREME DE CEBOLA

INGREDIENTES

- 1/2 kg de sobrecoxas de frango com pele
- 1 cebola grande cortada em 4 partes
- 3 dentes de alho
- 100 ml de cerveja em temperatura ambiente
- 5 colheres de sopa de azeite de oliva extra virgem
- 3 colheres de sopa cheias de creme de cebola em pó
- 1 colher de sopa rasa de manteiga
- Sal e pimenta do reino a gosto
- 2 colheres de maionese

MODO DE PREPARO

Junte tudo, menos a maionese em um saco plastico e coloque na geladeira durante 20 minutos.

Forre uma assadeira anti aderente, com papel vegetal e despeje o conteúdo do saco.

"Lambuze" o frango na maionese e leve ao forno médio por 40 ou 50 minutos.

Esse frango sempre faz o maior sucesso e é super simples de se fazer.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42577-frango-suculento-na-cerveja-com-creme-de-cebola.html>