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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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