

FRANGO ASSADO NA CERVEJA

INGREDIENTES

- 1 frango médio a grande
- 3 dentes de alho
- 1 caldo de galinha
- 3 colheres (sopa) de mostarda
- 1 ramo de alecrim
- 2 folhas de louro
- 1 cerveja branca
- 1 colher de colorífico
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 2 colheres de molho de soja (shoyu)
- sal a gosto
- 1/2 xícara de vinagre

MODO DE PREPARO

Lave bem o frango em água corrente, esfregando o vinagre.

Lave novamente em água corrente, deixe escorrer, coloque em uma forma onde irá ao forno.

Em um prato esprema o alho, o caldo, o alecrim, a pimenta, o colorífico, o louro, a mostarda, o molho de soja e o sal, formando uma pasta.

Esfregue no frango por fora e por dentro.

Acrescente a cerveja, deixe na geladeira de um dia para outro, retire metade da cerveja, coloque no forno por umas 2 horas ou até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42739-frango-assado-na-cerveja.html>