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

1pitada 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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