

FRANGO ASSADO COM BATATAS

INGREDIENTES

1kg de sobrecoxa de frango

1kg de batata Monalisa

Azeite de oliva

Sal

Pimenta do reino

Alecrim

Alho

Cominho

Manteiga

MODO DE PREPARO

Corte as batatas e as sobre coxas em pedaços pequenos e cozinhe tudo junto por 10 minutos com sal e pimenta a gosto

Refogue em uma panela separada, o alho e o alecrim com manteiga e óleo de oliva e reserve

Derreta um pouco de manteiga em uma forma onde irá assar o frango com as batatas

Coloque na forma, o frango e as batatas e adicione a manteiga com o alho refogado

Cubra com papel alumínio e coloque para assar por 30 minutos

Retire o papel alumínio e se preferir, adicione mais manteiga e coloque no forno por mais 15 minutos para dourar

Se preferir, utilize o caldo do frango para cozinhar arroz como acompanhamento

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4364-frango-assado-com-batatas.html>