FRANGO ASSADO SUPER PRÁTICO

INGREDIENTES

4 sobre coxas de frango

8 batatas médias com casca pré-cozidas (al dente)

2 colheres (sopa) bem cheias de maionese

1 sachê de caldo de galinha (em pó)

1 sachê de sazón vermelho

1 colher de café de colorau (ou colorífico)

1 pitada de curry (opcional)

1 pitada de pimenta do reino (opcional)

MODO DE PREPARO

Misture a maionese com o caldo de galinha, o sazón, o colorau, o curry e a pimenta do reino.

Passe um pouco dessa mistura numa forma.

Disponha as coxas de frango (com a pele para baixo) e as batatas (faça furinhos na batata para o molho entrar).

Espalhe a mistura de maionese sobre o frango e as batatas.

Cubra com papel alumínio e leve ao forno 200°C por trinta minutos.

Retire o papel alumínio, vire as batatas e o frango.

Leve novamente ao forno 240° por mais meia hora ou até dourar bem.

Dica: escolha uma forma na qual não sobre muito espaço entre o frango e as batatas, assim fica mais suculento.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43640-frango-assado-super-pratico.html