

FRANGO COM CERVEJA MUNICH DUNKEL

INGREDIENTES

1 kg e meio de sobrecoxa

1 cerveja do estilo Munich Dunkel

Aproximadamente umas 5 ou 6 colheres cheias de extrato de tomate

Pimenta-do-reino e sal a gosto

5 dentes de alho

1 cebola

Cebolinha, salsinha e algumas folhas de manjeriço

MODO DE PREPARO

Primeira coisa a ser feita é o pré-tempero do frango.

Lave as sobrecoxas, após retirá-los da bandeja e faça vários furos com uma faca neles.

Em um recipiente coloque os frangos e esprema 3 limões, soque 3 cabeças de alho, salpique pimenta do reino e sal mexa bem. Espere aproximadamente de 20 a 30 minutos.

Enquanto espera soque mais três cabeças de alho e pique uma cebola.

Em uma panela colo que um pouco de óleo e refogue o alho e a cebola, até o alho começar a ficar douradinho.

Após refogar o alho e a cebola, coloque o frango na panela coloque mais um pouco de sal, pimenta e mexa. Em seguida adicione o extrato de tomate, e jogue umas folhas de manjeriço na panela e misture. Deixa dar uma cozinha de uns 3 ou 4 minutos, e adicione a cerveja do estilo Munich Dunkel, use a lata toda. Deixe cozinhar por aproximadamente uns 40 ou 50 minutos.

Ao servir coloque cebolinha e salsinha por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43966-frango-com-cerveja-munich-dunkel.html>