

# FRANGO NA CAMINHA

## INGREDIENTES

8 sobre coxas de frango com pele de tamanho médio a grande

1 colher de café de sal

suco de 1 limão

1 colher de café rasa de pimenta do reino

4 batatas inglesa de tamanho médio a grande cortadas em rodela de aproximadamente 1,5 cm

2 pimentão verde de tamanho médio cortados em tiras finas

4 cebolas de tamanho médio a grande cortadas em rodela finas

2 tomates de tamanho médio a grande cortados em rodela finas

8 dentes de alho cortados em lâminas

2 tabletes de caldo de galinha dissolvidos em 1 xícara de água quente

20 azeitonas verdes

orégano a gosto

azeite para regar

## MODO DE PREPARO

Pegue os pedaços de frango, lave-os e passe em toalha de papel para retirar um pouco da umidade.

A seguir tempere-os com o sal, o suco de limão e a pimenta-do-reino.

Deixe descansar por cerca de 30 minutos.

Enquanto isto pegue uma forma ou um prato refratário e unte com um pouco de azeite.

Após disponha as rodela de batata (utilize toda a quantidade).

Sobre a batata coloque as rodela de cebola.

Sobre a cebola coloque as rodela de tomate.

Sobre o tomate coloque as tiras de pimentão verde.

Sobre o pimentão distribua as lâminas de alho e as azeitonas.

Neste momento deite os pedaços de frango previamente temperados, deixando a parte da pele para cima.

Despeje sobre tudo o caldo de galinha diluído em água quente.

Regue com bastante azeite (cerca de meia xícara de chá) e polvilhe o orégano.

Cubra com papel alumínio e leve ao forno pré aquecido por 45 minutos. Após retire o papel e deixe o caldo secar e o frango dourar por mais 15 minutos.

Este tempo varia de acordo com o fogão, por isto após o tempo aqui determinado, verifique se esta tudo cozido e, após se o frango esta bem corado.

Se não estiver, deixe mais um pouco de tempo.

Caso queira pode-se virar os pedaços de frango para dourar dos dois lados.

Leve a mesa bem quentinho, acompanhado de arroz branco e salada de folhas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44036-frango-na-caminha.html>