FRANGO COM CREME DE CEBOLA NA CERVEJA

INGREDIENTES

1kg de sobrecoxas

4 dentes de alho

1 xícara de vinagre ou limão

1 pacote de creme de cebola

1 cerveja clara

Sal a gosto

cebolinha bem picadinha a gosto

MODO DE PREPARO

Lave bem os pedaços de frango.

Em uma bacia amasse os dentes de alho.

Coloque sal, vinagre/limão e outro temperos a gosto.

Feito isso jogue ali mesmo junto aquele tempero o creme de cebola, misture bem e depois disso jogue a cerveja e misture.

Coloque o frago misturado ao creme em um pirex leve ao forno por aproximadamente 40 a 50 minutos.

Quando estiver bem douradinho retire, jogue por cima cebolinha bem picadinha e sirva!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45363-frango-com-creme-de-cebola-na-cerveja.html