

FRANGO ASSADO NA CERVEJA – CHEF VITOR MONTEIRO

INGREDIENTES

MARINADA:

Marinada: 1 e 1/2 kg de coxas e sobrecoxas de frango

1 colher (sopa) cheia de mostarda

2 colheres (sopa) de orégano

10 dentes de alho amassados

2 cebolas médias picadas

3 colheres cheias de maionese

1 colher rasa de pimenta-do-reino

1/2 copo (requeijão) de vinagre branco

2 colheres de sal

PARA ASSAR:

Para assar: 1 lata de cerveja clara (adicione apenas no momento de assar)

1 kg de batatas médias sem casca e cortadas ao meio

1 cebola grande fatiada

forma grande untada com manteiga ou margarina

MODO DE PREPARO

Misture os ingredientes da marinada com o frango.

Não coloque a cerveja neste momento.

Armazene na geladeira de um dia para o outro.

Acomode na forma, o frango com a pele virada para baixo com as batatas, e por cima despeje o caldo da marinada e a cerveja.

Asse por 30 minutos em fogo alto.

Retire a forma do forno com cuidado e com o auxílio de uma concha, elimine o excesso de líquido.

Vire os pedaços de frango para que a pele fique para cima.

Espalhe a cebola fatiada por cima.

Asse por mais 30 minutos ou até a pele dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45560-frango-assado-na-cerveja-chef-vitor-monteiro.html>