FRANGO ASSADO COM BATATAS DA MAMÃE

INGREDIENTES

4 coxas com sobrecoxas

Batatas

3 cebolas médias

½ copo de água

4 dentes de alho

1 colher rasa de sal

1 colher cheia de colorau

2 sazónd ou mais, sabor vermelho

1 colher de vinagre

Uma pitada de pimenta-do-reino, orégano e manjericão

Cheiro verde a gosto

MODO DE PREPARO

Corte cada coxa com sobrecoxa em 3 ou 4 pedaços.

No liquidificador faça um molho com a cebola, o alho, a água, o sal, o colorau, o sazón, o vinagre e os demais temperos.

Em uma vasilha com tampa, coloque o frango, jogue o molho por cima e o cheiro verde picadinho, misture bem, tampe e deixe na geladeira de um dia para o outro.

No dia seguinte, descasque e corte batatas em rodelas de mais ou menos um centímetro, em quantidade o suficiente para cobrir o fundo da assadeira.

Cozinhe as batatas na panela de pressão por 5 minutos, sem sal.

Forre o fundo da assadeira com as batatas pré-cozidas e coloque os frangos com o molho sobre as batatas.

Leve ao forno de 1 hora e meia a 2 horas.

Se for preciso depois de uma hora escorra um pouco da água que juntar.

Sirva com arroz.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45788-frango-assado-com-batatas-da-mamae.html