

FRANGO NA MARVADA DA ISA

INGREDIENTES

6 pedaços de coxa com sobrecoxa sem tempero

1 pacote de sopa de cebola (ou caldo de legumes ou de frango vitale - com baixo teor de gordura e baixo teor de sódio)

1 latada de cerveja

1 pedaço de papel alumínio para cobrir a fôrma

MODO DE PREPARO

Coloque as coxas com sobrecoxas na fôrma, em seguida coloque a cerveja por cima. Depois coloque a sopa de cebola em pó ou o caldo de legumes ou de frango por cima.

Deixe marinar durante uma meia hora, já com o papel alumínio cobrindo a fôrma.

Depois, com o forno pré aquecido em 180°C, coloque o frango no forno e lá deixe por 45 minutos.

Passado esse tempo retire o alumínio e deixe mais 20 minutos ou até dourar.

Depois de pronto, dê uma regada nos pedaços de frango.

Aprecie sem moderação! Com aquele pão francês crocante (desfiando os suculentos pedaços) ou com arroz branco!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46300-frango-na-marvada-da-isa.html>