

FRANGO ASSADO NA MAIONESE

INGREDIENTES

3 kg de sobrecoxa de frango
2 pacotes de creme de cebola
1 vidro de maionese hellmann's
bacon em fatias a gosto
sal e pimenta

MODO DE PREPARO

Retire a pele das sobrecoxas, se for muito grande, divida ao meio.

Lave bem e escorra bem a água. Tempere a carne com uma pacote de creme de cebola, um pouco de sal e pimenta a gosto.(use pouco sal, pois o creme e a maionese já contem). Deixe marinar por 3 horas. Acomode as sobrecoxas numa assadeira espalhando a maionese sobre os pedaços. Polvilhe o creme de cebola por cima dos pedaços e coloque uma fatia de bacon sobre eles. Asse em forno medio, por 1 hora, aumente o fogo para secar o caldo e deixe ate dourar.

É uma delícia.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48046-frango-assado-na-maionese.html>