FRANGO COM SOPA DE CEBOLA E MAIONESE

INGREDIENTES

6 coxas e sobrecoxas de frango

1 vidro de maionese pequeno

1 pacote de sopa ou creme de cebola

sal a gosto

suco de limão a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere as coxas e sobrecoxas com sal e suco de limão a gosto, ou da maneira como preferir, sem usar tempero com sabor.

Misture a sopa de cebola com a maionese até desfazer por completo.

Coloque o frango em um pirex ou tabuleiro para forno, uma ao lado da outra sem empilhar.

Com pincel ou colher espalhe a mistura de maionese com sopa de cebola por cima dos pedaços de frango, de modo que fique bezuntado e forme uma camadanão muito fina.

Leve ao forno preaquecido (médio) por cerca de 20 a 30 minutos, dependendo da potência do seu forno.

O ponto é quando o creme de maionese ficar tostadinha e o frango cozido.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49000-frango-com-sopa-de-cebola-e-maionese.html