

# FRANGO BAHIANO

## INGREDIENTES

2 kg de coxa e sobrecoxa de frango  
2 tomates maduros  
4 cubos de caldo de galinha  
1 pimentão verde sem sementes  
2 cebolas  
4 dentes de alho amassados  
1 copo tipo requeijão de vinho tinto seco  
150 g de azeitonas pretas  
cheiro verde a gosto  
azeite para regar

## MODO DE PREPARO

Limpe os pedaços de frango sem tirar a pele, coloque em uma assadeira.  
Raspe os caldos de galinha em fatias finas e coloque por baixo das peles do frango .  
Coloque por cima picados em rodelas os tomate, pimentão e cebola e o alho amassado.  
Acrescente as azeitonas, o cheiro verde e regue com azeite, por último coloque o vinho.  
Cubra com papel alumínio e leve ao forno por 1 hora e 30 minutos.  
Depois retire o papel alumínio e deixe dourar por cerca de 30 minutos

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50208-frango-bahiano.html>