

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 rodela o 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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