

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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