

FRANGO ASSADO NO FORNO, COM CERVEJA

INGREDIENTES

1 frango
3 alhos picados
colorau ou pimentão doce
3 colheres de sopa de azeite
3 colheres de sopa de margarina
sal
1 cerveja pequena

MODO DE PREPARO

Fazer uma massa com os alhos pisados, sal, margarina e colorau ou pimentão doce.

Unte o frango com esta massa.

Deixe o azeite por cima do frango de forma que fique todo envolto.

Vai ao forno médio e quando estiver sem molho, regue com a cerveja aos poucos (por cima do frango) até ao fim da garrafa.

Quando estiver lourinho e assado, está pronto.

Muito bom, acompanhado de arroz branco, batatas assadas ou fritas, purê de batata, ao gosto de cada um.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51280-frango-assado-no-forno-com-cerveja.html>