FRANGO COM CARACU

INGREDIENTES

1 kg de coxa sobrecoxa

1 pacote de sopa ou creme de cebola

1 lata de cerveja Caracu

MODO DE PREPARO

Misture o creme de cebola ou sopa de cebola com a cerveja caracu,coloque em um tigela e coloque os pedaços do frango.

Coque em uma assadeira, coberto com papel alumínio leve ao forno médio, por 40 minutos depois tire o papel e deixe dourar.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51570-frango-com-caracu.html