

FRANGO ASSADO À MINHA MODA

INGREDIENTES

- 1 kg de coxa e sobre coxa de frango (pode ser usado frango inteiro também)
- 1/2 bacon picadinho
- 2 cebolas grandes
- 1 dente de alho
- sal, pimenta a gosto
- gingibre a gosto
- manteiga para untar
- 1 tomate grande
- molho de tomate
- salsa e cebolinha a gosto
- 2 colheres de sopa de azeite

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno cerca de 10 minutos antes a 180°C.

Limpe bem as coxas ou o frango tempere com sal, pimenta, gengibre e 1/2 cebola picadinha. Em uma panela aqueça a outra parte da cebola com o dente de alho socado, junte as coxas e deixe cozinhar bem as deixando ficarem bem douradas, acrescentando água se for preciso por cerca de 20 minutos.

Em um tabuleiro, unte com a manteiga o fundo, acrescente as coxas devidamente cozidas ao tabuleiro, junte o bacon, a salsa e a cebolinha, o tomate sem semente e o restante da cebola cortada e quatro partes, acrescente o molho de tomate e deixe cozinhar por 30 minutos. Sirva com arroz branco e batata palha.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52589-frango-assado-a-minha-moda.html>