FRANGO RECHEADO DE CEBOLA E BATATAS ASSADAS

INGREDIENTES

1 frango inteiro

5 cebolas brancas

2 cabeça de alho

5 batatinhas

1 margarina

Um pouco de sal

vinagre

limão

corante

orégano

MODO DE PREPARO

Corte o frango em pedaços ao seu gosto, lave-o bem com vinagre e limão.

Logo depois unte a bandeja toda com margarina e coloque o frango em pedaços.

Pique a cebola bem picada, as 5 cebolas para rechear bastante o frango, machuque o alho colocando um pouquinho de sal e espalhe sobre o frango junto com a cebola.

Coloque um pouco de corante bem pouco sobre o frango todo para dar uma cor no frango, parta as batatinhas ao meio e coloque-as para ferver quando estiver pré-cozidas corte-as em rodelas pintando as com margarina e colocando uma pouco de oregano em cada uma das batatinhas.

Coloque-as para assar por 40 minutos e pronto e so saborear um frango assado com um gostinho de cebola e alho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52594-frango-recheado-de-cebola-e-batatas-assadas.html