

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 rodela 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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