FRANGO COM BATATAS DA RÔ (SUPER PRÁTICO)

INGREDIENTES

2 kg de partes de frango (coxas, sobre coxas etc, de sua preferência)

6 batatas grandes cortadas em pedaços médios

1 lata de cerveja escura (preta)

3 dentes de alho picados

sal e pimenta a gosto

1 forma quadrada grande untada com margarina meio copo (requeijão) de água

MODO DE PREPARO

em uma panela: cozinhe as batatas(já cortadas) que elas não fiquem muito cozidas. tempere as partes de frango (descongeladas) e as batatas com o alho, sal e a pimenta.

Monte a forma alternando as baratas e o frango, distribuindo por toda a forma.

Jogue por cima a cerveja preta e coloque pra assar em fogo alto até começar a ferver.

Logo após a fervura, abaixe um pouco a temperatura, mas sem perder a fervura, por durante uns 45 minutos.

Quando começar a dourar o frango, tire do fogo e revire os pedaços de frango e a batata com um garfo (cuidar pra não "quebrá-las") e deixe continuar assando por mais uns 20 minutos. Quando o molho da cerveja começar a secar, jogue por cima do assado uns poucos de água.

Quando dourar por completo as partes de frango e as batatas estará pronto.

O tempo que leva para assar e dourar varia de forno pra forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53265-frango-com-batatas-da-ro-super-pratico.html