FRANGO NA CERVEJA COM BATATA

INGREDIENTES

1 kg de sobrecoxa

1 pacote de sopa de cebola

1 lata de cerveja escura karacu

Sal a gosto

4 batatas cortadas ao meio (opcional, se não quiser não precisa)

MODO DE PREPARO

Lave a sobrecoxa com limão para tirar o cheiro do frango.

Tempere com o sal, cuidado pois a sopa de cebola é salgada e pode fica muito salgado.

Em um prato coloque a sopa de cebola, passe as sobrecoxas uma a uma e coloque em um refratário.

Não precisa untar o refratário.

Depois jogue a cerveja por cima das sobrecoxas, coloque as batatas, leve ao forno coberto com papel alumínio.

Deixe uns 30 minutos, depois retire e deixe dourar fica uma delícia!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53293-frango-na-cerveja-com-batata.html