

FRANGO BÊBADO

INGREDIENTES

1 pacote de coxa e sobrecoxa

1 pacote de creme de cebola

1 lata de cerveja preta

1 cebola picada

Alho amassado

MODO DE PREPARO

Numa vasilha coloque os pedaço de frango e tempere normal.

Coloque o creme de cebola e a cerveja, misture tudo, coloque numa marinex e leve ao forno embrulhado no papel alumínio por 20 minutos.

Depois de 20 mminutos tire o papel e deixe dourar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53796-frango-bebado.html>