

MARAVILHA DE FRANGO

INGREDIENTES

4 coxas com sobrecoxa de frango

1 pacote de creme de cebola

3 colheres (sopa) cebola ralada

3 dentes de alho picado

2 colheres (sopa) azeite

4 colheres (sopa) maionese

50 ml de vinho branco suave ou 50 ml de suco de limão

1/2 maço salsinha e cebolinha bem picadas

pimenta-do-reino a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Separe a coxa da sobrecoxa do frango e reserve.

Em um saco plástico (aqueles de supermercado que colocamos frutas, legumes etc), coloque todos os demais ingredientes e por último o frango reservado.

Feche o saquinho com o mínimo de ar possível, e mexa bem por uns 3 minutos, até que o frango esteja coberto pelo creme homogêneo que vai ser formar. Leve o saquinho para a geladeira e deixe descansar por 1 hora.

Em uma forma levemente untada com margarina, coloque o frango e leve ao forno pré aquecido a 210º C e deixe assar por 1 hora e 30 minutos ou até que a cobertura do frango esteja dourada e bem crocante.

Este prato pode ser acompanhado de uma bela salada de folhas, farofa de legumes e/ou um arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53984-maravilha-de-frango.html>