FRANGO ASSADO COM CERVEJA

INGREDIENTES

700 g de frango a passarinho

1 pacote de creme de cebola

1 lata de cerveja

400 g de batatas

1 colher de chá de tempero caseiro

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com o creme de cebola. Não é necessário acrescentar sal. Espalhe o frango já temperado em uma forma de alumínio.

Descasque as batatas, lave-as, e tempere-as em seguida com tempero caseiro ou com o tempero de sua preferência.

Acomode as batatas na forma, junto com o frango.

Regue delicadamente o frango e as batatas com a cerveja.

Cubra com papel alumínio e leve ao forno por cerca de 45 minutos. Retire o papel alumínio e deixe dourar por mais 15 minutos.

Está pronto para servir.

Sugestão de acompanhamento: arroz branco.

O frango a passarinho pode ser substituído por coxa e sobrecoxa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54441-frango-assado-com-cerveja.html