FRANGO ASSADO NA CERVEJA COM BACON E CALABRESA

INGREDIENTES

500 g de frango (pode ser coxinha, asa, coxa ou sobrecoxa)

1 lata de cerveja

4 dentes de alho

4 colheres de molho shoyu

Sal a gosto

Pimenta-do-reino a gosto

1 cebola grande (metade bem picada e outra metade cortade em rodelas)

50g de bacon bem picado

1/2 linguiça calabresa cortada em rodelas

5 Batatas cortadas em rodelas finas

1/2 pimentão

Azeite

MODO DE PREPARO

Faça um molho com a cerveja, o alho, o shoyu, sal e pimenta-do-reino. Deixe o frango neste molho por 15 minutos.

Em uma panela, coloque um fio de azeite e refogue a cebola picada e o bacon. Acrescente o frango e três colheres do molho. Refogue de 5 a 10 minutos e apague o fogo.

Retire o frango e espalhe numa forma. Passe as batatas no refogado que ficou na panela (para que elas fiquem com o gosto do bacon) e depois espalhe as batatas na fôrma. Jogue o refogado sobre o frango e as batatas. Acrescente a cebola e o pimentão em rodelas por cima do frango.

Deixe no forno (fogo baixo) até dourar o frango e cozinhar as batatas (de 20 a 30 minutos).

Sugestão: sirva acompanhado de arroz com cenoura e creme de milho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54745-frango-assado-na-cerveja-com-bacon-e-calabresa.html