

FRANGO NA CERVEJA – GALINHA BÊBADA

INGREDIENTES

4 peças de coxa e sobrecoxa

2 pacotes de creme de cebola (tipo sopa)

1 litro de cerveja

Azeite para untar

MODO DE PREPARO

Unte um prato refratário com azeite.

Separe as coxas das sobrecoxas e disponha-as no refratário.

Espalhe o creme de cebola por todo o prato por cima da galinha.

Despeje a cerveja por todo o prato.

Leve ao forno médio por aproximadamente uma hora ou até que o frangou doure a cerveja se torne um creme.

Sugestão de acompanhamento: Batata Palha, Arroz e Salada de Batata.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55416-frango-na-cerveja-galinha-bebada.html>