

FRANGO NATALINO

INGREDIENTES

- 1 frango inteiro
- 1 xícara de cebolinha verde e coentro
- 1/2 xícara de pimentão vermelho
- 1/2 xícara de cebola de cabeça cortada em cubos
- 1 caixa de creme de leite sem soro
- 1 lata de milho de verde
- 2 colheres de estrado de tomate
- Azeite
- Óleo de cozinha
- Sal a gosto
- 2 batatinhas cortadas em cubos

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha coloque o frango já tratado, coloque por todo frango pouco azeite, e tempere com sal, em seguida reserve.

Em uma panela coloque um pouco de óleo de cozinha e toda cebola de cabeça, acrescente a cebolinha verde, o coentro, o estrato de tomate e o milho verde, deixe cozinhar por pouco tempo.

Peque o frango que estava reservado e abra ao meio sem deformar o frango.

Dentro do frango coloque toda mistura que fizemos anteriormente na panela, coloque o frango para assar.

Enquanto o frango está assando, coloque em uma panela um pouco de manteiga, um pouco de sal e o creme de leite, misture com o pimentão e a batatinha cortada em cubos e deixe cozinhar.

Quando o frango estiver assado coloque-o em uma travessa e ao redor jogue o creme de leite com o pimentão e a batatinha.

Para abrilhantar seu prato coloque em cima do creme de leite algumas uvas passas secas ou uvas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55450-frango-natalino.html>