FRANGO ASSADO SUCULENTO COM BATATAS

INGREDIENTES

3 metades de peito de frango

3 dentes de alho (picados ou amassados)

3 colheres de sopa de margarina com sal

2 batatas

1/2 copo de massa de tomate

páprica doce (opcional)

orégano

sal

MODO DE PREPARO

Misture o alho (picado ou amassado) na margarina, pode adicionar um pouco de páprica doce e orégano junto

Corte as metades do peito de frango em dois, para ter 6 filés

Passe um pouco de sal e páprica nos filés (a margarina vai ajudar a temperar quando assar)

Descasque as batatas e corte em pedaços médios (entre 8 e 10 pedaços, um corte de comprido e quatro curtos)

Passe um pouco de sal nas batatas e deixe descansar 10 minutos

Besunte os filés de frango com uma parte da margarina com alho

Besunte as batatas com uma parte da margarina com alho

Pré

Unte a forma com óleo ou margarina e distribua nela os pedaços de batata e filés de frango, decore com orégano em cima

Salpique o molho de tomate entre batatas e filés (o molho vai formar um caldinho embaixo de tudo)

Coloque no forno e asse por aproximadamente 50min em fogo médio ou baixo (para não torrar o frango por fora e ficar mal passado dentro)

Vire os filés na metade do tempo

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6029-frango-assado-suculento-com-batatas.html