FRANGO ASSADO AO CREME DE CEBOLA

INGREDIENTES

1 kg de coxa e sobre-coxa de frango

1 pacote de sopa de cebola em pó

500 ml de creme de leite

1 xícara (chá) de cebolinha verde picada

MODO DE PREPARO

Coloque os pedaços de frango em um recipiente fundo e polvilhe com a sopa de cebola em pó

Misture e esfregue bem na carne para temperar todos os pedaços de frango

Se ficar muito pastoso adicione umas gotas de vinho branco seco

Deixe tomar gosto por uns 20 minutos

Em um refratário coloque os pedaços de frango temperados e regue com o creme de leite

Cubra com papel alumínio e leve ao forno médio, preaquecido, por 40 minutos

Retire o papel e deixe assar por mais uns 20 minutos

Coloque em uma travessa e polvilhe com a cebolinha picada

Sirva em seguida acompanhado de uma massa e salada

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/7756-frango-assado-ao-creme-de-cebola.html