FRANGO DE FORNO COM MAIONESE

INGREDIENTES

1 kg de asa de frango

3 batatas grandes cortadas em cubos

1 cubo de caldo de galinha

2 cubos de caldo de costela

2 cenouras médias cortadas em cubos

1 cebola média cortada em 4 partes

orégano a gosto

sal a gosto

1/2 cebolinha picada

água

1 pacote de tempero pronto para frango

1 cubo de caldo de galinha

1 cubo de caldo de carne

5 colheres (sopa) de maionese

MODO DE PREPARO

Primeiro separe a coxinha da asa e coloque em uma panela

Em seguida coloque água até cobrir o frango

Na panela, coloque o caldo de galinha, o caldo de costela, uma pitada de orégano, a cebolinha, um pouco do tempero pronto para frango (reserve pelo menos metade do tempero em pó), a cebola e uma pitada de sal (bem pouco)

Quando o frango estiver totalmente cozido, coloque ele em uma travessa ou tabuleiro e deixe esfriar um pouco

Enquanto o frango esfria, coloque as batatas e as cenouras na água que cozinhou o frango e deixe cozinhar

Quando estiverem cozidas, apague o fogo e reserve

Coloque por cima do frango o caldo de carne e o caldo de galinha, um pouco de orégano, o resto do tempero em pó pronto para frango, a cebolinha e a maionese e misture com as mãos

Leve para assar no forno a 200

Escorra a batata e as cenouras e coloque no forno junto com o frango e deixe assar por mais 25 minutos ou até dourar

Sirva em seguida

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8802-frango-de-forno-com-maionese.html