

FRANGO NA CERVEJA

INGREDIENTES

4 coxas de frango
4 sobre-coxas de frango
1 colher (sopa) de mostarda
5 dentes de alho amassados
2 cebolas grandes picadas
4 colheres (sopa) de maionese
1/2 xícara (chá) de vinagre branco
1 colher (sopa) de orégano
1 colher (sopa) de ervas-finas
1 lata de cerveja branca
12 batatas pequenas redondas sem casca
manteiga para untar

MODO DE PREPARO

Em uma tigela funda misture a mostarda, os alhos amassados, as cebolas picadas, a maionese, o vinagre branco, o orégano e as ervas

Acrescente sal e pimenta na mistura, a gosto

Passa esta mistura nas coxas e sobrecoxas de frango

Leva o frango temperado ao refrigerador e deixe marinar de um dia para o outro

Em uma panela com água e sal cozinhe as batatas por uns 7 minutos, contados depois de ferver a água

Elas não devem ficar cozidas

Unte uma forma refratária com a manteiga e distribua os pedaços de frango

Lembre

Por cima coloque o molho da marinada e a cerveja

Distribua as batatas semi

Leve ao forno pré

Retire o refratário do forno e com o auxílio de uma concha retire o excesso de líquido que vai se formar

Reserve este líquido

Vire os pedaços de frango e as batatas e coloque novamente o refratário no forno

Deixe cozinhar por mais uns 35 minutos ou até a pele do frango dourar

Com o líquido reservado do cozimento você pode usar para fazer um pirão para acompanhar o frango

Sirva o frango com o pirão e uma boa massa com molho vermelho

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/1936-frango-na-cerveja.html>