

FRANGO ASSADO DE CHURRASCARIA

INGREDIENTES

- 1 kg de sobrecoxa, ou coxa e sobrecoxa (não use o peito do frango)
- 2 colheres rasas de maionese (pode ser light, dá no mesmo)
- 3 colheres (sopa) de creme de cebola
- 1/4 de sumo de limão taiti
- 1 colher (chá) de alho batidinho ou ralado
- 1/2 colher (chá) de sal
- 1 colher (café) de pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

Coloque as sobrecoxas num recipiente

Massageie até ficar homogêneo

Junte o creme de cebola e massageie até ficar homogêneo em cada pedaço

Não tampe com papel

Coloque no forno preaquecido na temperatura máxima (250 g), por 30 a 40 minutos (ou até a pele estar bem dourada e crocante)

Caso faça com antecedência, congele (se congelar deixe descongelar totalmente antes) ou deixe em geladeira já assado, esquite em forno micro

Lave as benditas mão a cada etapa

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/285-frango-assado-de-churrascaria.html>