

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/6029-frango-assado-suculento-com-batatas.html>