

FRANGO DE FORNO AO MOLHO DE MAIONESE VERDE

INGREDIENTES

400 g de peito de frango
3 colheres (sopa) de maionese
1 colher (sopa) de requeijão
3 limões
100 ml de cachaça
2 batatas grandes americanas
1 porção de cheiro-verde
1 porção de salsa ou salsinha
2 dentes de alho
orégano a gosto
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Misture a cachaça no suco de dois limões e meio
Corte os peitos de frango em tiras de dois a três dedos de comprimento e não muito grossas
Deixe o frango de molho na cachaça com limão por duas horas
Triture o alho com a salsa e cheiro
Misture a maionese com o suco de meio limão
Adicione o requeijão, sal, pimenta e a mistura triturada; a maionese deve ficar homogênea e levemente esverdeada, caso não fique, adicione mais cheiro
Faça pequenos furos com a faca no frango
Misture o frango na maionese cobrindo por completo cada parte; deixe de molho por aproximadamente 1 hora
Corte as batatas em pequenas rodela
Em um refratário, disponha o frango e decore com as batatas
Salpique com orégano por cima
Leve ao forno preaquecido a 250

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10844-frango-de-forno-ao-molho-de-maionese-verde.html>