

FRANGO CESAR

INGREDIENTES

1 kg de sobrecoxas
1 cebola pequena
5 dentes de alho
1/2 xícara de vinagre branco
2 colheres azeite
1 colher (chá) de colorau
1/2 colher (chá) de cominho
1 colher (chá) de pimenta calabresa
1 colher (sopa) de coentro/cheiro-verde
2 talos de cebolinha
1/2 xícara de água

MODO DE PREPARO

Bata todos os temperos no liquidificador
Misture ao frango em uma tigela
Forre uma assadeira com papel alumínio para facilitar a limpeza
Coloque o frango com os ossos para baixo
Derrame o restante do tempero sobre o frango
Cubra a forma com papel alumínio e faça alguns furos
Asse por uma hora a 220
Após, retire o papel alumínio e deixe dourar
Sirva com arroz e couve

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11751-frango-cesar.html>