

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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