

FRANGO COM CERVEJA DIFERENTE

INGREDIENTES

1 kg de frango (peito cortado em iscas)
salsa a gosto
cebolinha a gosto
1 cebola
200 g de bacon
3 dentes de alho
100 ml de cerveja preta
1 colher (sopa) de molho inglês
250 g de maionese
sal a gosto
pimenta a gosto
200 g de mussarela triturada
100 g de queijo prato triturado
100 g de provolone triturado (ou qualquer outro de sua preferência)
300 ml de leite
1 copo de requeijão
queijo parmesão ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Processe todos os temperos (menos os queijos)

Misture os temperos ao frango e deixe descansando por no mínimo 20 minutos

Em uma vasilha, misture os queijos já processados ou ralados (menos o parmesão)

Acrescente o leite e reserve

Leve o frango com os temperos ao forno médio, coberto com papel alumínio por aproximadamente 40 minutos ou até o frango estar cozido

Retire o papel alumínio para dourar

Quando estiver dourado, coloque os queijos já misturados sobre o frango e volte ao forno coberto com papel alumínio para derreter

Polvilhe o parmesão sobre os queijos e deixe dourar

Sirva quente

<https://areceitadavez.com.br/receita/12142-frango-com-cerveja-diferente.html>