

FRANGO NA CERVEJA... É O MELHOR FRANGO DO MUNDO!

INGREDIENTES

1 frango médio cortado em pedaços (2 kg) ou então coxas e sobre-coxas de frango
3 colheres de limão ou vinagre
6 dentes de alho picado
4 colheres de óleo
1 lata de cerveja (clara)
2 colheres de sopa de sal, uma pitada de pimenta do reino e tempero verde à gosto (cebolinha, salsinha)
1 cebola grande picada
Óleo caso for fritar, suficiente para isso

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com o sal, a pimenta do reino, o alho, os temperos verdes e o suco de limão ou vinagre, o óleo e a cebola.

Deixe no tempero por uma hora ou mais na geladeira.

Coloque os pedaços de frango numa assadeira ou refratário.

Despeje os temperos por cima e a cerveja por último. A cerveja deve estar em temperatura ambiente.

Leve ao forno médio pré - aquecido para assar até dourar.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Dicas: Pode temperar o frango do mesmo modo acima e fritar, apenas acrescente para fritura uns 3 dedos de óleo numa panela. Nesse caso, coloque a cerveja junto com os demais temperos e pique o frango em pedaços pequenos para que fique bem frito por dentro. Cuide tanto assado como frito para que o frango fique bem cozido. Frango mal passado é muito desagradável.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13543-frango-na-cerveja-e-o-melhor-frango-do-mundo.html>