FRANGO ASSADO ESPECIAL, COM UM CREME DELICIOSO QUE VOCÊ VAI AMAR!

INGREDIENTES

1 kg de coxa e sobrecoxa

2 pacotes de creme de cebola

300g maionese

MODO DE PREPARO

Lave bem e separe as coxas das sobrecoxas de frango.

Passe os pedaços do frango no creme de cebola um a um de forma que o pedaço de frango fique bem coberto.

Acomode os pedaços de frango em uma assadeira média ajeitando de forma que fiquem pertinhos um do outro.

Cubra os pedaços com maionese.

Leve para assar em forno médio (180ºC) por aproximadamente 2 horas, ou até ficar bem douradinho.

Informações adicionais:

Dica: Substitua o creme de cebola por sopa de cebola.O resultado é semelhante.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/14108-frango-assado-especial-com-um-creme-delicioso-que-voce-vai-amar.html