

FRANGO FRITO NA CEBOLA, VOCÊ NUNCA PROVOU NADA IGUAL!

INGREDIENTES

2 kg de coxa e sobrecoxa de frango

6 dentes de alho picadinhos

suco de 1 limão

3 cebolas grandes em meias luas

azeite, orégano e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, tempere a coxa e sobrecoxa de frango com o sal, o orégano, o alho e o limão.

Deixe o frango marinar por cerca de 1 hora para pegar bem o tempero.

Em uma panela grande, frite a cebola e bastante azeite até dourar bem. Deixe a cebola dourar bem, pois é ela que dará cor ao nosso frango.

Coloque em fogo baixo e acrescente o frango temperado e deixe fritar até que os pedaços estejam bem cozidos, virando de vez em quando para dourar por todos os lados.

Quando toda a água da panela secar, coloque os pedaços de frango em uma travessa para servir.

Agora é só se esbaldar com esse suculento e delicioso frango frito na cebola!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15906-frango-frito-na-cebola-voce-nunca-provou-nada-igual.html>