# FRANGO COM MAIONESE: SEMPRE QUE EU FAÇO DESSA FORMA, NÃO SOBRA UM PEDAÇO...

## INGREDIENTES

6 coxas de frango

3 dentes de alho amassado e picado

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

1 cebola picada

1 tomate picado

6 batatas cortadas em rodelas

orégano a gosto

4 colheres de maionese

## MODO DE PREPARO

<h3>Lave as coxas e tempere. Arrume em um refratário as coxas e batatas, coloque a maionese, a cebola picada, o tomate picado, o orégano e os demais temperos. Forre com papel alumínio e leve ao forno. Dicas de Ouro para o Sucesso</h3>

Acompanhamentos: Sirva com arroz branco ou uma salada fresca para completar o prato.

Versatilidade: Substitua o orégano por ervas finas ou paprica para variar o sabor.

Toque Crocante: Finalize com farinha de rosca por cima antes de levar ao forno, criando uma crosta ainda mais irresistível.

O frango com maionese é uma receita simples, prática e deliciosa, que transforma qualquer refeição em um momento especial. A suculência do frango combinada com o sabor marcante da maionese e o toque dourado do forno fazem deste prato um verdadeiro sucesso na mesa.

Se você nunca experimentou, está na hora de preparar e descobrir por que essa receita é aclamada por todos que a provam. E lembre-se: faça uma quantidade generosa, porque dificilmente sobrará um pedaç

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/16575-frango-com-maionese-sempre-que-eu-faco-dessa-forma-nao-sobra-um-pedaco.html