

# FRANGO ASSADO SUCULENTO COM BATATAS

## INGREDIENTES

3 metades de peito de frango  
3 dentes de alho (picados ou amassados)  
3 colheres de sopa de margarina com sal  
2 batatas  
1/2 copo de massa de tomate  
páprica doce (opcional)  
orégano  
sal

## MODO DE PREPARO

Misture o alho (picado ou amassado) na margarina, pode adicionar um pouco de páprica doce e orégano junto  
Corte as metades do peito de frango em dois, para ter 6 filés  
Passe um pouco de sal e páprica nos filés (a margarina vai ajudar a temperar quando assar)  
Descasque as batatas e corte em pedaços médios (entre 8 e 10 pedaços, um corte de comprido e quatro curtos)  
Passe um pouco de sal nas batatas e deixe descansar 10 minutos  
Besunte os filés de frango com uma parte da margarina com alho  
Besunte as batatas com uma parte da margarina com alho  
Pré  
Unte a forma com óleo ou margarina e distribua nela os pedaços de batata e filés de frango, decore com orégano em cima  
Salpique o molho de tomate entre batatas e filés (o molho vai formar um caldinho embaixo de tudo)  
Coloque no forno e asse por aproximadamente 50min em fogo médio ou baixo (para não torrar o frango por fora e ficar mal passado dentro)  
Vire os filés na metade do tempo

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6029-frango-assado-suculento-com-batatas.html>