

FRANGO ASSADO COM BATATAS E ERVAS FINAS

INGREDIENTES

4 coxas e sobrecoxas de frango
8 batatas médias
sal a gosto
4 dentes de alho
2 colheres (sopa) de azeite
3 colheres (sopa) de maionese
ervas como orégano e manjeriça a gosto
cheiro-verde a gosto
vinagrete seco a gosto

MODO DE PREPARO

Limpe e separe as coxas das sobrecoxas

Corte as sobrecoxas no meio, bem rente ao osso, deixando um lado com o osso e o outro só a carne e reserve

Em uma vasilha com tampa ou um saco plástico para temperar, coloque o tempero, as ervas, o vinagrete, a maionese, sal a gosto, o azeite, o alho amassado e picado e meio copo de água fria; misture até ficar homogêneo

Acrescente o frango; feche o saco e balance rodando e mexendo os pedaços por fora até ver que o tempero alcance todos os pedaços de frango; reserve por 15 minutos para o tempero agir

Descasque as batatas e corte ao meio

Coloque em uma vasilha com água até cobrir todas

Ligue o forno a 180

Em um refratário despeje o frango com o tempero

Arrume as batatas no meio dos pedaços e leve ao forno por 1 hora

Depois eleve a temperatura do forno para 220

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/9965-frango-assado-com-batatas-e-ervas-finas.html>