Carne

FRANGO COM CERVEJA PRETA

Receita Oficial
Fácil
800 Min.
5 Doses

INGREDIENTES

- 1 FRANGO
- 1/2 PACOTE DE SOPA INSTANTÂNEA DE CEBOLA
- 2 CERVEJAS PRETAS (33 CL CADA UMA)
- 30 ML DE AZEITE
- ALECRIM Q.B.
- PIRIPIRI Q.B.

CONFEÇÃO

1. Arranje o frango, corte-o em pedaços e deite-os para uma tigela. Misture o pó da sopa de cebola com a cerveja, junte ao frango, adicione igualmente o azeite e raminhos de alecrim, tempere com piripiri, envolva e deixe marinar no frio de um dia para o outro.

2. No dia, deite o frango com a marinada na taça do robot com o acessório misturador e seleccione o Programa Cozedura Lenta P2, a 100ºC, durante 35 minutos.

3. Verifique se a carne está macia e o molho bem apurado e sirva decorado a gosto. Acompanhe com batatas fritas ou arroz.