



Frango com Bacon

Ingredientes:

- 10 sobrecoxas de frango
- 10 fatias de bacon
- 2 col. de sopa de manteiga
- 1 lata de cerveja
- 1 cebola ralada
- 1 dente de alho amassado
- Sal e pimenta do reino a gosto

Modo de Preparo:

- Tempere as sobrecoxas do frango, três horas antes de levar ao forno, com sal, pimenta do reino, alho e cebola.
- Enrole cada pedaço do frango em 1 fatia de bacon.
- Coloque todos os pedaços bem juntos em uma assadeira e distribua por cima deles pedacinhos de manteiga.
- Regue com a cerveja.
- Leve ao forno moderado por 2 horas.
- Obs. os pedaços de frango devem ficar mergulhados na cerveja.