



Pernas de Frango com Cerveja



2 pessoas



30 min



Baixo

Ingredientes

- 4 Pernas de frango
- 1 Cebola
- 2 Dentes de alho
- 2 Garrafas de 33cl de cerveja preta
- 3 Colheres (sopa) de azeite
- ½ Pacote de sopa instantânea de cebola
- Salsa picada q.b
- Sal e pimenta q.b

Preparação

Arranje as pernas de frango e tempere-as com sal e pimenta. Descasque a cebola e os dentes de alho e pique-os finalmente. Misture a sopa instantânea de cebola com as cervejas. Num tacho ao lume, aqueça o azeite, junte as pernas de frango, deixe-as alourar de ambos os lados, adicione a cebola e os dentes de alho, mexa e deixe refogar até a cebola ficar douradinha. Junte a mistura de sopa instantânea e cerveja e deixe cozinhar em lume brando até que as pernas fiquem cozinhadas e o molho espesso. Se necessário, regue com um pouco de água e, no final, rectifique os temperos. Retire do lume e sirva acompanhado com arroz branco, regado com o molho e polvilhado com salsa picada.