

Frango no forno com molho de laranja



Ingredientes: 0 quilogramas de frango
1 embalagem de sopa de cebola
200 mililitro de sumo de laranja
50 mililitro de água
0 unidade de sal
0 unidade de piri piri

Instruções de preparação:

Corte os o frango em pedaços e limpe de peles de gorduras. Tempere de sal e piri. Reserve. Numa tigela misture o sumo de laranja e a água. Reserve um pouco caso seja necessário acrescentar ao frango durante a cozedura. Misture o pacote de sopa de cebola ao sumo de laranja e misture bem. Disponha os pedaços de frango num pirex. Regue com a mistura de sopa de cebola e laranja, leve ao forno a 200°. De vez em quando mexer o frango para que fique dourado de todos os lados.

Sugestões Adicionais: