

Cooking with Beer: Frango Assado com Red IPA Avalanche

Frango assado na panela e com cerveja Avalanche, a Red IPA da Brasserie Atrium e mais uma receita da serie Cooking with Beer. Super fácil!+++

Kipkot, para provar o frango assado típico belga

Para quem gosta de frango assado, opção diferenciada de restaurante em Bruxelas.



Photo: [Kipkot](#)

Uma das novidades do *quartier* da igreja *Sainte-Catherine* de Bruxelas é para quem gosta de **frango assado**. O **Kipkot** serve a especialidade de *Mechelen/Malines* há pouco mais de um ano e tem atraído um bom público.

Mas engana-se quem pensa naquele frango de padaria a que estamos acostumados no Brasil: o **frango assado do Kipkot** está mais para um galetto assado na brasa do que para qualquer outra coisa. A diferença está nos temperos, molhos e acompanhamentos.

Infelizmente minhas fotos ficaram péssimas, por isso “pesquei” uma foto do site oficial do restaurante (onde você pode conferir os horários de funcionamento).



É possível pedir 1/4 de **frango assado**, meio e até um inteiro. Mas é do pequeno, por isso chega na mesa muito macio e suculento. Delicioso, e pode ser encontrado em dois endereços. Todos os produtos servidos são produzidos na Bélgica.



Os acompanhamentos são bem mais em estilo belga de fazenda: tem batata frita, compota de maçã, salada verde, salada de legumes, milho grelhado, purê de batata doce e arroz perfumado. Bem simples, mas muito saboroso! É um restaurante que realmente vale à pena!

Não precisa fazer reserva, e se o clima for bom, o restaurante conta com mesas ao ar livre (e o preço é o mesmo!). O que mais me atrai neste lugar é o fato de que serve uma comida típica sem ser óbvia (já que praticamente todos os outros servem *filet americain*, *carbonade flamand* e *stoemp salsice*. Nada contra, mas é bom ter diversidade de opções.

Preço: 1/4 de frango + dois acompanhamentos por 15,50 euros.

Endereços: Place Sainte-Catherine, 8 – 1000 – Bruxelas / Rue de La Paix, 22 – 1050 – Ixelles – Bruxelas

Site oficial do restaurante: [Kipkot](#)

--

Outras dicas de restaurantes para quem procura onde comer em Bruxelas, confira [neste link aqui!](#)

Frango Assado com Alho e Batatas

Procurando receita de frango assado com batatas para o almoço de domingo? Veja como fazer a versão francesa, + um clássico testado pelo blog.

Receita de Frango Empanado Assado

*Aproveitando o fato de que esse foi o prato do dia – mais uma vez produzido com êxito!, a dica de hoje traz a **Receita de Frango Empanado Assado**. Não poderia ser mais prático e saboroso!*



*Além do mais, esta é uma dica de preparo que comporta muitas variações e pode ser facilmente adaptável para qualquer paladar (que aceite frango, of course). **Importante:** tempo de marinada é fundamental para que o frango tenha mais sabor. Se puder deixar temperado na geladeira de um dia para o outro, programe-se!*

Por fim...eu sei que frango frito é #tribom #amo mas se estiver procurando algo saudável e igualmente saboroso, teste este modo de preparo, que quando bem feito é excelente.

Receita de Frango Empanado Assado

Você vai precisar de:

- Carne de frango: pode ser coxa, sobrecoxa, peito, coxinhas da asa, asinha...depende do que você gosta e do seu tempo para assar. Costumo usar asas e coxas da asa;
- Molhos prontos: de pimenta, inglês, e de ostras...em geral uso o que tenho em casa, mas estes são os mais recorrentes;
- Sal, pimenta e azeite de oliva;
- Vinho branco, cerveja ou limão;
- Farinha de mandioca, farofa pronta e/ou [granola salgada](#).

Como fazer

Na véspera da refeição, prepare a marinada. Para 1kg de frango, em uma travessa use: 1 colher de sopa bem rasa de molho de pimenta (depende do seu gosto também, se prefere mais ou menos apimentado); 2 colheres de molho inglês; 2 colheres de molho de ostras; 2 colheres de azeite de oliva e 3/4 de xícara de vinho branco. Se usar limão, o suco de um basta. Misture bem, ajuste sal e pimenta (provando) antes de colocar o frango. Quando estiver do seu agrado, coloque o frango e deixe descansando na geladeira por 24h.

Pré-aqueça o forno em 200 graus. Prepare uma mistura com farofa temperada e farinha de mandioca (para que a crosta fique com sabor suave). Remova o caldo da marinada. Se tiver farinha de amêndoas, de castanhas ou de nozes, pode adicionar também que fica ótimo! *O uso de **granola salgada** para empanar faz do frango assado uma opção diferente saborosa e rica em fibras.* Passe os pedaços de frango na mistura seca escolhida e coloque na forma para assar.

Leve ao forno por aproximadamente 1h. Depende muito do tamanho dos pedaços de frango escolhidos. Em geral, esse tempo é o indicado para **coxinhas da asa**. Ligo o dourador do forno nos últimos 10 minutos, para evitar que fique tostado por fora e cru por dentro. Antes de desligar o fogão, corte uma das peças até o osso para ver se está ok.

Pode ser consumido como petisco ou com acompanhamentos.



Observações

– Acho que ainda não tinha feito uma receita tão cheia de OU`s. Ocorre que costumo usar o que tenho em casa. Não saio

colocando tudo que vejo pela frente, mas sempre penso se os temperos combinam entre eles;

– Se coloco mostarda, por exemplo, deixo de lado o molho de ostras. Se deixo marinando com leite de coco, deixo de lado o molho inglês e coloco coco ralado para empanar. Se uso sálvia, alecrim e vinho na marinada, deixo de lado os molhos prontos...e por aí vai!

– Nestas horas, aposte sempre nos sabores clássicos: sálvia e alecrim são característicos da culinária italiana por exemplo. Se seguir por essa premissa, não correrá o riscos.

Este post faz parte da série de [Receitas Fáceis e Baratas com Frango](#). Para ver outras já publicadas, basta digitar “frango” no campo de busca na parte superior do site, e encontrará outras delícias. Saboreie sem moderação!