FRANGO ASSADO COM SUCO DE LARANJA

INGREDIENTES

5 coxas e sobrecoxas

200 ml de suco de laranja puro

1 saché de tempero pronto em pó (para aves)

sal e temperos a gosto

óleo para untar

1 limão

MODO DE PREPARO

Corte as coxas e sobrecoxas, coloque em uma tigela e esprema o limão por cima.

Deixe uns 10 minutos e depois lave, em água corrente (quem preferir, pode também, colocá-las pra ferventar).

Depois tempere ao seu gosto e adicione o suco da laranja.

Deixe descansando por 30 minutos.

Unte um refratário de vidro, com óleo (um que dê para colocar todos os pedaços).

Coloque as coxas e sobrecoxas, e todo o caldo que ficar na tigela.

Leve pra assar, no forno médio, por 2 horas ou até ficar dourado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15661-frango-assado-com-suco-de-laranja.html