

FRANGO NA CACHAÇA, MEL E LIMÃO

INGREDIENTES

1 kg de coxinha da asa do frango

1 dose de cachaça (utilize como medida o copinho de shot de cachaça)

2 colheres (sopa) de mel

1 limão

Curry Madras a gosto (de 1/2 a 1 colher de café, aproximadamente)

Pimenta-do-reino branca moída a gosto (de 1/2 a 1 colher de café, aproximadamente)

Gengibre em pó a gosto (de 1/2 a 1 colher de café, aproximadamente)

Tempero de alho e sal a gosto

Alecrim a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o frango em um saco plástico e acrescente todos os outros ingredientes.

Lacre o saco e agite um pouco para misturar todos os ingredientes.

Em seguida, deixe marinar (deixei por 1 hora).

Coloque os ingredientes em um refratário fundo e leve ao forno em fogo alto (o frango irá assar na própria marinada ao fundo do refratário).

Após 30 minutos, vire o frango para as partes que estavam de fora da marinada dourarem, e deixe por mais 15 minutos, ou até dourar.

De preferência, não deixe o caldo secar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16592-frango-na-cachaca-mel-e-limao.html>