

FRANGO DE PADARIA

INGREDIENTES

- 1 frango grande
- 2 folhas de louro
- 1 colher (sopa) de mostarda
- 1 xícara de vinho branco seco
- 1 xícara de água
- 1/2 xícara de salsinha
- 1/2 xícara de cebolinha
- 1/2 cebola média
- 3 dentes de alho
- 1/2 colher (sopa) de páprica picante
- Sal a gosto
- Salsa, orégano, páprica doce e cebolinha dessecada

MODO DE PREPARO

Lave bem o frango em água corrente.

Misture todos os temperos (exceto os dessecados) em um liquidificador, e bata por alguns minutos até ficar bem triturado.

Fure todo o frango com um garfo, e em seguida, despeje o tempero por dentro e por fora do frango.

Coloque o frango temperado em um saco plástico ou vasilha, e deixe marinar de 40 minutos a 1 hora (quanto mais tempo ficar marinando, melhor).

Misture os temperos dessecados e polvilhe por cima do frango.

Coloque o frango no forno preaquecido por 90 minutos a 180º C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17593-frango-de-padaria.html>