

PEITO DE FRANGO ASSADO

INGREDIENTES

- 1 peito de frango com a pele
- 1 limão
- 3 dentes de alho
- 1/2 colher de sal
- um pouco de cominho e corante

MODO DE PREPARO

Lave o peito de frango e reserve.

Machuque os dentes de alho até virar uma pastinha.

Ponha o suco do limão (puro), o sal, o cominho e o corante na mesma panela que o alho.

Perfure o peito de frango com a ajuda de uma faca e tempere o frango e deixe umas 30 horas no tempero.

Ponha um pouco de óleo na frigideira e espalhe.

Bote o frango para assar em 210°C por mais ou menos 40 minuto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18855-peito-de-frango-assado.html>