

FRANGO INTEIRO ASSADO COM MAÇÃ

INGREDIENTES

1 frango inteiro
1 cabeça de alhos
1 colher (sopa) de sal
1 pimenta verde
1 xícara de mostarda
1 cebola grande descascada inteira
ervas finas
raminhos de tomilho verde ou folhinhas secas
colheres (sopa) de manteiga
1 colher (sopa) de páprica ou colorau
2 maçãs
1 limão

MODO DE PREPARO

Comece por ligar o forno nos 180º C.

Pise 8 dentes de alho esmagados, 1 colher de sopa de sal, pimenta até estar bem esmagado.

Acrescente o sumo de 1/2 limão, 6 colheres de sopa de mostarda, as ervas e misture para terminar o tempero.

A seguir, disponha 1 frango lavado com água e limão e enxuto com papel absorvente, num tabuleiro.

Depois, com a mão, esfregue 2 colheres de sopa da mistura, dentro do frango e espalhe bem. Tempere com sal.

Enfie no interior do frango a cebola inteira.

Finalize esfregando a parte de fora com a pasta.

Por cima, junte umas nozes de manteiga.

Adicione tomilho para aromatizar e a páprica ou colorau para realçar o sabor picadinho por cima.

Por fim, leve ao forno por cerca de 60 minutos.

Entretanto, corte as maçãs em quatro fatias cada e junte ao tabuleiro com o frango de deixe assar por mais 30 minutos.

Aumente a temperatura ao máximo para dourar o frango por mais 5 minutos.

Antes de servir deixe a carne repousar um pouco, escorra o molho do tabuleiro para uma tigela média para acompanhar com as maçãs.

Decore com três tomates e a seguir faça um brilharrete com os seus amigos.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18959-frango-inteiro-assado-com-maca.html>