

FRANGO INTEIRO NA CHURRASQUEIRA

INGREDIENTES

- 1 frango (aproximadamente 2 kg)
- 4 dentes de alho amassado com 1/2 colher de sal
- 100 g de margarina
- 1 tablete de caldo
- 1 sachê de tempero pronto em pó com colorau
- 40 ml de vinho tinto suave
- 40 ml de cerveja
- 1 limão
- 2 colheres de sal grosso

MODO DE PREPARO

Coloque o frango em água, suco de limão e água fervente por aproximadamente 10 minutos.

Tempere com o alho amassado com sal, sal grosso, vinho, cerveja, tablete de caldo e sachê.

Coloque para descansar em uma embalagem plástica por 2 horas.

Leve à churrasqueira no espeto de três pontas a 40 cm do fogo por aproximadamente 60 minutos virando de lado a cada 10 minutos.

Regue o frango com o molho restante do tempero a cada virada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19023-frango-inteiro-na-churrasqueira.html>