

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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