

FRANGO ASSADO INTEIRO DO MARCÃO

INGREDIENTES

1 frango inteiro
manteiga com sal
sal
pimenta-do-reino
noz-moscada
açafraão
tomates
3 cebola
azeite
orégano, tomilho, cebolinha, pimenta dedo-de-moça
2 cabeças de alho
batatas

MODO DE PREPARO

Pegue o frango, retire os miúdos.

Lave-o por dentro e por fora com água e limão, escorra.

Passar sal, pimenta-do-reino, noz-moscada, açafraão e as ervas por dentro e por fora.

Faça o mesmo com a manteiga.

Corte a tampa da cabeça do alho, embrulhe no papel-alumínio com sal, azeite e orégano.

Coloque em uma assadeira, adicione a cebola inteira, a batata, a pimenta dedo-de-moça inteira (mas não corte a pimenta, para que não fique muito ardido).

Corte o tomate em postas, adicione azeite, sal, orégano e espalhe ao redor do frango com as batatinhas.

Corte a cebola em rodela e espalhe ao redor do frango.

Preaqueça o forno alto por 15 minutos.

Leve para assar em forno médio na grade mais alta do forno até começar a dourar, por mais ou menos 60 minutos.

Aumentar o forno para o máximo para dourar e ficar crocante mais 60 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19870-frango-assado-inteiro-do-marcao.html>