

FRANGO A PASSARINHO AO FORNO COM ALECRIM

INGREDIENTES

1 kg de frango a passarinho

5 dentes de alho

2 colheres (sopa) de mostarda

100 ml de vinho tinto

2 colheres (café) de sal

pimenta-do-reino, alecrim, salsa, a gosto

suco de 1/2 limão siciliano

MODO DE PREPARO

O alho deve ser socado ou batido para ser misturado junto ao frango com os demais temperos, sal, mostarda, vinho, pimenta-do-reino.

Misture bem os ingredientes e reserve numa tigela ou vasilha para marinhar para o dia seguinte.

No preparo antes de ir ao forno, unte a assadeira com um pouco de óleo, acrescente o alecrim, a salsa, e o limão siciliano.

Preaqueça o forno por 5 minutos na potência máxima (usei 280° C), transfira o frango para a assadeira, dê preferência para uma de vidro, e ao colocar ao forno, diminua a temperatura para 230° C, e deixe por 25 minutos.

Após esse tempo, suba a temperatura para a máxima por mais 15 minutos.

Dessa forma ele fica bem cozido e incrivelmente macio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/26662-frango-a-passarinho-ao-forno-com-alecrim.html>