

FRANGO ASSADO NA LARANJA

INGREDIENTES

- 1 kg de frango inteiro
- 1/4 cebola picada
- 2 dentes de alho amassados
- 1 colher (chá) de sal
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 1 colher (sobremesa) de salsinha desidratada
- 2 laranjas
- 1 colher (sobremesa) de maisena
- 1 colher (sopa) de creme de cebola
- 1 colher (sobremesa) de mel

MODO DE PREPARO

Misture os dentes de alho amassados junto com o sal, a pimenta-do-reino, a cebola e o suco de 1 laranja.

Deixar o frango descansar por 40 minutos nessa mistura.

Salpique a salsinha por cima do frango e leve-o para assar no forno com papel alumínio por 40 minutos.

Misture o suco da outra laranja, maisena, creme de cebola e mel e jogue por cima do frango.

Deixe-o por mais 10 minutos no forno, sem papel alumínio, para dourar e engrossar o caldo.

Pode-se adicionar mais laranjas para obter mais caldo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26894-frango-assado-na-laranja.html>