

FRANGO MARINADO ASSADO

INGREDIENTES

- 1 litro de água
- 5 colheres de sopa de sal (bem cheia)
- 5 colheres de sopa de açúcar mascavo
- 1 limão siciliano
- 1 limão taiti
- 1 laranja-pera
- 1 ramo de manjeriço fresco (não pode ser moído e nem seco)
- noz-moscada a gosto
- 1 kg e 500 g de frango
- 1 ramo de hortelã fresco

MODO DE PREPARO

Use, preferencialmente, a coxa de frango e que não seja congelada.

Corte os limões em rodela médias e acrescentem na água.

Após, coloque o sal e o açúcar mascavo.

Acrescente o frango.

Coloque o hortelã, o manjeriço e a noz-moscada.

Tampe o recipiente e deixe marinando.

No dia seguinte, asse por 2 horas, aproximadamente, dependendo do seu forno, a 200°C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27409-frango-marinado-assado.html>