

FRANGO ASSADO DA BÊ

INGREDIENTES

- 1 frango médio
- 6 dentes de alho
- 1/2 caldo de galinha
- 1 colher de sopa rasa de sal
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 1 cebola média

MODO DE PREPARO

Amasse o alho com o sal até virar uma pasta, raspe o caldo de galinha com uma faca, junte o caldo e a pimenta-do-reino na pasta de alho e amasse mais até ficar homogêneo.

Faça furos no frango com uma faca.

Espalhe o tempero por todo o frango, inclusive na cavidade.

Corte a cebola em pedaços grande e coloque na cavidade do frango, por baixo da pele, entre as coxas e entre as asas.

Coloque em um refratário e cubra com papel alumínio (opcional) e leve ao forno médio, deixe assar por uns 30 minutos.

Retire o papel alumínio, deixe assar até dourar bastante.

Sempre que lembrar, regue o frango com o caldo que se acumula no refratário para ficar suculento.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29267-frango-assado-da-be.html>