

FRANGO AO VINHO DO VÔ SOARES

INGREDIENTES

2 kg de coxas com sobrecoxas
1 copo tipo requeijão de vinho branco
2 copos tipo requeijão de água
1 cabeça de alho
2 colheres de sopa de manteiga
1/2 xícara de chá de sal grosso
1/2 pacote de sálvia seca
300 g de bacon

MODO DE PREPARO

Separe as coxas das sobrecoxas e reserve.

Corte o bacon em pedaços pequenos, porém grossos e reserve.

Descasque e esprema a cabeça de alho e também reserve.

Em uma panela, coloque a cabeça de alho espremido, o vinho branco, a água, a manteiga, o sal grosso e a sálvia.

Leve ao fogo, até levantar fervura e desligue.

Espete os pedaços de frango, em espetos próprios para churrasqueira, intercalando o frango com o bacon e assim sucessivamente.

Os pedaços podem ser arrumados assim, uma coxa, um bacon, uma sobrecoxa, um bacon, até terminarem todos os pedaços.

Prepare a churrasqueira de maneira que o fogo se mantenha baixo e, dê o primeiro banho nos espetos de frango, com o molho de vinho e coloque na churrasqueira para assar.

A cada 15 minutos, retire os espetos da churrasqueira e vá banhando com esse molho de vinho, na própria panela em que foi feito, com o auxílio de uma concha.

Para saber se está pronto, o frango tem que ficar bem dourado, o que leva em torno de 2 horas.

Depois é só servir esta delícia do vô.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29767-frango-ao-vinho-do-vo-soares.html>