

FRANGO ASSADO INTEIRO SUPER FÁCIL E GOSTOSO

INGREDIENTES

1 frango inteiro
1 cebola grande picadinha
4 dentes de alho amassados
1 suco de limão
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto
1/2 xícara salsinha
1/2 xícara de cebolinha

MODO DE PREPARO

Limpe o frango, lavando por dentro e por fora.
Em um recipiente redondo e fundo coloque o frango.
Adicione todos os ingredientes, passando em todo o frango.
Tampe e deixe marinar por 20 minutos.
Aqueça o forno a 160°C.
Coloque o frango para assar coberto com papel laminado por 1 hora.
Retire o papel laminado para dourar.
Se quiser pode deixar temperado para assar no dia seguinte.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30010-frango-assado-inteiro-super-facil-e-gostoso.html>