

# 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>