

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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