

PEITO DE FRANGO ASSADO E RÁPIDO

INGREDIENTES

1 peito de frango
sal grosso a gosto para temperar o frango
1 cubo de tempero sabor galinha caipira
cheiro verde (coentro, sala, cebolinha) picados bem pequenos
margarina com sal
1 colher (sobremesa) de colorau
100 ml de água
papel alumínio

MODO DE PREPARO

Tempere o peito de frango com o sal grosso e deixe descansar por uns 10 minutos.
Logo depois passe a margarina com tempero verde untando o peito de frango.
Enrole o peito de frango no papel alumínio e leve ao forno a 180°C por uns 35 minutos.
Enquanto isso dissolva numa panela o cubo de sabor galinha e o colorau em 100 ml de água, se necessário coloque uma pitada de sal.
Após os 35 minutos use esse caldo para regar o peito de frango até dourar.
Sirva como preferir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31644-peito-de-frango-assado-e-rapido.html>