

# FRANGO À PASSARINHO ASSADO

## INGREDIENTES

2 pacotes de frango a passarinho  
4 batatas médias  
4 colheres de sopa de farofa pronta e temperada  
um saco plástico próprio para assar carne  
1 colher de sopa cheia de extrato de toma  
100 g de presunto e mussarela ralados  
alecrim seco a gosto

## MODO DE PREPARO

Pegue o saco plástico para assar carne, coloque o frango a passarinho dentro.

Junte as batatas cruas descascadas e cortadas em cruz, a farofa pronta e temperada, o extrato de tomate, o alecrim mais sem excesso.

Misture tudo dentro desse saco plástico e feche-o.

Coloque numa assadeira e dê furos no plástico.

Leve ao forno preaquecido a 180°C, deixe assar com o saco fechado por uns quinze minutos.

Depois abra o saco e deixe os outros quinze minutos.

Antes de retirar do forno jogue presunto e mussarela, deixe mais uns cinco minutos ou quando já estiver dourado.

Pronto uma delícia!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32341-frango-a-passarinho-assado.html>