

# FRANGO ASSADO PEGA MARIDO

## INGREDIENTES

- 1 saquinho transparente apropriado para cozinhar no forno.
- 1 kg de assa e coxa de frango. fica a critério escolher se é asas ou coxas de frangos.
- 3 dentes de alho.
- 1 cebola pequena.
- 1/2 xícara (chá) azeite extra virgem.
- azeitonas verdes ou pretas sem caroço e picadas (as azeitonas pretas são mais salgadas) mas fica a sua escolha.
- pamito cortados não muito pequenos.
- 10 batata pequenas descascadas e já lavadas.
- 1 coentro ou salzinha picados.
- 1 cubo de caldo de galinha.

## MODO DE PREPARO

Dentro do saquinho coloque os frangos, alho, cebola e o coentro. E acrescente os temperos (de sua preferência) as azeitonas, palmito e o caldo de galinha, amasse o caldo de galinha para que fica bem misturado junto com o frango. Mexa bem o saquinho e coloque o azeite e misture bem. Em um assadeira coloque o restante do azeite e coloque o saquinho e as batatas. E leve ao forno por 250°C por 45 minutos ao até que fique dourados.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32478-frango-assado-pega-marido.html>