

# FRANGO ASSADO COM PÊSSEGO

## INGREDIENTES

- 8 filés de peito de frango, sem osso e sem pele
- 170 g de açúcar mascavo
- 4 pêssegos frescos descascados, sem caroço e cortados em fatias
- 1/8 de colher(chá)de gengibre em pó
- 1/8 de colher de cravo-da-índia
- 2 colheres (sopa)de suco de limão

## MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180°C.

Unte levemente uma tigela. Coloque o frango na tigela refratária e salpique metade do açúcar mascavo.

Depois, coloque as fatias de pêssegos sobre o frango.

Então coloque o açúcar restante, o gengibre, o cravo-da-índia e o suco de limão.

Asse o frango por cerca de 30 minutos. Regue-o frequentemente com o suco de limão até que esteja assado por inteiro.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34433-frango-assado-com-pessego.html>