

FRANGO NA FORMA COM FURO CENTRAL

INGREDIENTES

- 1 frango médio inteiro
- 1 cebola média picada em pequenos cubinhos
- 1 pimentão em cubinhos
- 1 tablete de caldo de galinha
- 1 colher de suco de limão
- Pimenta e sal temperado a gosto

MODO DE PREPARO

Limpe bem o frango sem pescoço e sem miúdos.

Coloque-o dentro de um saco plástico resistente e tempere com todos os temperos por dentro e por fora.

Misture tudo e deixe na geladeira de um dia para o outro, mexendo o saco de vez em quando para misturar o tempero.

No dia seguinte pegue uma forma redonda com furo central, coloque água no fundo e em seguida espete o frango no furo fazendo com que ele fique em pé.

Asse em forno baixo nos primeiros 15 minutos, depois disso aumente o fogo.

Transcorridos 30 minutos tire o frango do forno e vire o lado colocando agora a parte do pescoço no furo.

Asse por mais 15 minutos e pronto.

Fica uma delícia coradinho e sem grudar na assadeira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35919-frango-na-forma-com-furo-central.html>