

FRANGO ASSADO FÁCIL

INGREDIENTES

- 1 frango inteiro
- 3 dentes de alho (grandes)
- 8 colheres de sopa de tempero concentrado (líquido ou em pó)
- 5 colheres (sopa) de colorau
- 1 limão grande
- sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Limpe bem o frango deixando o couro se preferir.

Rale os dentes de alho e reserve. Passe o limão sem semente em todo o frango deixando o mesmo agir por 3 minutos.

Lave bem o frango novamente após os 3 minutos.

Após bem lavado passe o alho sobre todo o frango por dentro e fora e pelo meio do frango com o couro se preferir. Faça o mesmo com o tempero concentrado, o colorau, o sal e a pimenta.

Depois passe para uma forma que caiba o frango e deixe no forno por aproximadamente 1 hora e 30 minutos em forno a 180°C ou até dourar bem.

Retire do forno e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36203-frango-assado-facil.html>