

FRANGO AO LIMÃO

INGREDIENTES

- 1 frango inteiro ou pedaços de frango
- 1 limão ou 5 colheres de sopa de suco de limão coccinero
- 1 colher rasa de açafão
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 1 pitada de cominho
- 3 cravos-da-índia
- sal a gosto
- 1 colher de azeite
- água suficiente para cozinhar

MODO DE PREPARO

Tempere o frango um dia antes de preparar o prato, com os seguintes temperos, suco de um limão, açafão, pimenta-do-reino, cominho e sal.

Deixe marinar na geladeira por aproximadamente 10 horas.

No dia seguinte asse por 40 minutos ou cozinhe (refogue).

Acrescente ao molho os cravos, o azeite e tomate (opcional).

Sirva com arroz branco e salada verde.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36490-frango-ao-limao.html>