

# 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 açafrão  
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, açafrão, 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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