

# 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 marinhar 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>