

FRANGO ASSADO COM BATATA CALABRESA

INGREDIENTES

1 frango limpo de aproximadamente 2 kg
3 limões
sal
1 cabeça de alho grande ralado
1 cebola grande
cheiro verde (coentro, salsa e cebolinha picados)
pimenta-do-reino"branca"
cominho
orégano
vinagre

MODO DE PREPARO

Lave bem o frango por dentro e por fora com água em abundância e limão.

Corte metade da cebola e pique em pedacinhos bem pequenos. Junte com o sal, o alho, o cheiro verde, a pimenta, o cominho, o orégano e um pouco de vinagre.

Faça pequenos furinhos em volta do frango para melhor absorção do tempero.

Passo o tempero por dentro e por fora do frango em abundância.

Coloque a outra metade da cebola que esta inteira, dentro do frango.

Coloque o frango em um tabuleiro ou pirex untado e reserve por 10 minutos para absorção do tempero.

Leve ao forno já preaquecido por 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/39231-frango-assado-com-batata-calabresa.html>