

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.

Passe 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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