

CODORNAS ASSADAS NA BRASA

INGREDIENTES

20 codornas tipo exportação

5 dentes de alho

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

cominho a gosto

2 folhas de louro

1 cebola

MODO DE PREPARO

As codornas devem ser abertas pelas costas e espalmadas para que fiquem bem abertas.

Bata todo o tempero no liquidificador.

Coloque as codornas em uma bacia e derrame todo o tempero.

O ideal é temperar no dia anterior para pegar melhor o tempero.

Assar em churrasqueira de preferência em grelha, onde você possa virá-las de 10 em 10 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39500-codornas-assadas-na-brasa.html>