

FRANGO ASSADO DE PADARIA

INGREDIENTES

1 colher de (sopa) de sal
1 pimentão verde picado
1 maço de salsa picada
1 cabeça de alho triturado
5 folhas de louro picado
2 cebolas médias picada
1 colher (sopa) de colorau
1 tablete de caldo de frango amassado
50 ml de vinho seco (branco ou tinto)
1 frango limpo com 2 kg

MODO DE PREPARO

Acomode o frango dentro de 2 sacos (1 dentro do outro).

Num liquidificador, bata todos os ingredientes (rende cerca de 1 litro).

Despeje o molho sobre o frango. Feche os sacos e leve o frango para marinar por 1 noite (mínimo de 6 horas).

Dentro saco amarrado o frango fica em maior contato com o tempero.

Depois asse em forno com 180ºC, cada kg de frango equivale a cerca de 45 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40129-frango-assado-de-padaria.html>